Muriel Barbery

Estasi culinarie

VISIT…

Traduzione dal francese di Emanuelle Caillat e Cinzia Poli

edizioni e/o

Il personaggio del critico gastronomico è stato tradotto da Cinzia Poli. Gli altri personaggi sono stati tradotti da Emanuelle Caillat.

Opera pubblicata con il sostegno
del Ministero francese della cultura - Centre National du Livre
Ouvrage publié avec le concours
du Ministère français chargé de la Culture - Centre National du Livre

Titolo originale: *Une gourmandise*
© Copyright 2000 by Editions Gallimard, Paris
© Copyright 2008 by Edizioni e/o Via Camozzi, 1 - 00195 Roma
Grafica/Emanuele Ragnisco per Mekkanografici Associati
Impaginazione/Plan.ed
Foto in copertina: © Rick Gayle Studio/Corbis

Indice

Il sapore 5
Rue de Grenelle, la camera 5

(Renée) 7
Rue de Grenelle, la guardiola dei portinai 7

Il padrone 8
Rue de Grenelle, la camera 8

(Laura) 10
Rue de Grenelle, le scale 10

La carne 13
Rue de Grenelle, la camera 13

(Georges) 15
Rue de Provence 15

Il pesce 19
Rue de Grenelle, la camera 19

(Jean) 22
Café des Amis, XVIII arrondissement 22

L'orto 24
Rue de Grenelle, la camera 24

(Violette) 28
Rue de Grenelle, la cucina 28

Il cibo crudo 30
Rue de Grenelle, la camera 30

(Chabrot) 33
Rue de Bourgogne, studio medico 33

Lo specchio 35
Rue de Grenelle, la camera 35

(Gégène) 37
Angolo tra rue de Grenelle e rue du Bac 37

Il pane 39
Rue de Grenelle, la camera 39

(Lotte) 42
Rue Delbet 42

La fattoria 43
Rue de Grenelle, la camera 43

(Venere) 46
Rue de Grenelle, lo studio 46

Il cane 47
Rue de Grenelle, la camera 47

(Anna) 51
Rue de Grenelle, il corridoio 51

Il pane tostato 53
Rue de Grenelle, la camera 53

(Rick) 55
Rue de Grenelle, la camera 55

Il whisky 57
Rue de Grenelle, la camera 57

(Laure) 61
Nizza 61
Il gelato, il sorbetto, il ghiaccio 62
Rue de Grenelle, la camera 62
(Marquet) 65
Maison Marquet, dintorni di Meaux 65
La maionese 66
Rue de Grenelle, la camera 66
(Paul) 69
Rue de Grenelle, il corridoio 69
L'Illuminazione 71
Rue de Grenelle, la camera 71
Nota sull'Autrice 74

A Stéphane, senza il quale...

Il sapore
Rue de Grenelle, la camera

Quando prendevo possesso della tavola lo facevo da monarca. Eravamo i re, gli astri splendenti in quelle poche ore di banchetto che avrebbero deciso il loro futuro, che avrebbero segnato l'orizzonte tragicamente vicino o deliziosamente lontano e radioso delle loro speranze di chef. Facevo il mio ingresso in sala come il console che entra nell'arena a ricevere le acclamazioni, e ordinavo che la festa avesse inizio. Chi non ha mai assaporato il profumo inebriante del potere non può immaginare l'improvvisa scarica di adrenalina che irradia il corpo da capo a piedi, che scatena l'armonia dei gesti, che cancella ogni fatica e ogni realtà contraria al vostro piacere, l'estasi della sfrenata potenza di chi ormai non deve più lottare, ma soltanto godere di ciò che ha conquistato, gustandosi all'infinito l'ebbrezza di incutere timore.

Così eravamo: regnavamo da sovrani e signori sulle più importanti tavole di Francia, pasciuti dall'eccellenza delle pietanze, dalla nostra gloria e dal desiderio mai sopito, anzi sempre inebriante come l'odore della selvaggina per il segugio, di decidere su quell'eccellenza.

Sono il più grande critico gastronomico del mondo. Grazie a me quest'arte minore è assurta al rango delle discipline più prestigiose. Il mio nome è noto a tutti, da Parigi a Rio, da Mosca a Brazzaville, da Saigon a Melbourne fino ad Acapulco. Ho creato e demolito reputazioni, sono stato il capo supremo, consapevole e implacabile di tutti quei sontuosi banchetti; con la mia penna ho dispensato sale o miele ai quattro venti

attraverso giornali, trasmissioni e dibattiti vari in cui ero invitato continuamente a discutere di argomenti fino ad allora relegati nella nicchia delle riviste specializzate o nella saltuarietà delle rubriche settimanali. Ho trafitto alcune delle più autorevoli farfalle della cucina e le ho esposte nella mia teca per l'eternità. A me, a me solo si deve la gloria e poi la rovina della maison Partais, il crollo della maison Sangerre, lo splendore sempre più sfavillante della maison Marquet. Li ho fatti diventare quello che sono per l'eternità, proprio così, per l'eternità.

Ho racchiuso l'eternità nella scorza delle mie parole, e domani morirò. Tra quarantotto ore morirò - o forse da sessantotto anni non faccio altro che morire, e mi degno di notarlo solo oggi. Comunque sia, il verdetto del mio medico e amico Chabrot è giunto ieri: «Vecchio mio, ti restano quarantott'ore di vita». Che ironia! Dopo decenni di abbuffate, di fiumi di vino e ogni tipo di alcol, dopo una vita passata tra burro, panna, salse, fritture ed eccessi ininterrotti, orchestrati con sapienza e curati con minuzia, i miei più fedeli luogotenenti, sua signoria il Fegato e il suo accolito lo Stomaco, sono in forma smagliante, mentre ad abbandonarmi è il cuore. Muoio per un'insufficienza cardiaca. E che amarezza, poi! Dopo aver sempre rimproverato agli altri di non mettere abbastanza cuore nella loro cucina e nella loro arte non avrei mai pensato che alla fine venisse a mancare proprio a me, che il cuore mi tradisse così brutalmente, con un'arroganza a malapena dissimulata, tanto ha fatto in fretta a mandarmi al patibolo...

Morirò, ma questo non ha importanza. Da ieri, dopo le parole di Chabrot, solo una cosa mi interessa. Morirò, e non riesco a ricordare un sapore che mi frulla nel cuore. So che quel sapore è la verità prima e ultima di tutta la mia vita, e possiede la chiave di un cuore che da allora ho messo a tacere. So che è un sapore dell'infanzia o dell'adolescenza, una pietanza primordiale e sublime che precede qualsiasi vocazione critica, qualsiasi desiderio e pretesa di parlare del mio piacere di mangiare. Un sapore dimenticato, annidato nel più profondo di me stesso e che, alle soglie della morte, si manifesta come l'unica verità che in vita mia sia stata detta - o messa in pratica. Lo cerco, e non lo trovo.

(Renée)
Rue de Grenelle, la guardiola dei portinai

E poi, cos’altro ancora?

A loro non basta che io stia lì tutti i santi giorni a pulire il fango lasciato dalle loro scarpe da ricchi, ad aspirare la polvere delle loro passeggiate da ricchi, ad ascoltare le loro conversazioni e i loro crucci da ricchi, a sfamare i loro cagnolini, i loro micetti, a innaffiare le loro piante, a soffiare il naso ai loro rampolli, a ricevere le loro strenne - quello è l’unico momento in cui non giocano più a fare i ricchi -, ad annusare i loro profumi, ad aprire la porta ai loro conoscenti, a distribuire la loro corrispondenza con tanto di estratti conto da ricchi, rendite da ricchi e scoperti da ricchi, a farmi violenza per rispondere ai loro sorrisi, e infine ad abitare nel loro palazzo da ricchi, io, la portinaia, la nullità, la cosa al di là del vetro, che si saluta in fretta e furia per non avere storie, perché mette a disagio vedere quella vecchia ciabatta rinchiusa nel suo oscuro bugigattolo, senza lampadario di cristallo, senza scarpe di vernice, senza soprabito di cammello, mette a disagio ma nello stesso tempo rassicura, come fosse l’incarnazione del divario sociale che giustifica la superiorità della loro classe, come uno sgorbio che esalta la loro magnificenza, come una comparsa che mette in risalto la loro eleganza - no, a loro ancora non basta, perché io, oltre a tutto ciò, oltre a dover vivere giorno dopo giorno, ora dopo ora, minuto dopo minuto ma soprattutto, ed è la cosa peggiore, anno dopo anno un’esistenza da reclusa disdicevole, io dovrei anche *capire* le loro pene da ricchi!

Se vogliono notizie del Maeeestro, che suonino alla sua porta.

Il padrone
Rue de Grenelle, la camera

Per quanto indietro possa spingermi con la memoria, mi è sempre piaciuto mangiare. Non saprei dire con esattezza cosa mi abbia provocato le prime estasi culinarie, anche se l'identità della mia prima cuoca prediletta - mia nonna - non lascia molti dubbi al riguardo. Il menu delle feste prevedeva stufato di carne, patate stufate e pane in abbondanza per fare la scarpetta. Non ho mai capito se da allora quello che non riesco a rivivere sia la mia infanzia o piuttosto lo stufato; ma di sicuro non ho mai più degustato tanto voracemente - ossimoro di cui sono specialista - come alla tavola di mia nonna quelle patate così ben intrise di sugo, piccole spugne squisite. È forse questa la sensazione dimenticata che mi affiora in petto? Mi basta forse chiedere ad Anna di lasciar marinare qualche tubero nel sugo di un galletto cotto in un vino qualunque? Ahimè, so perfettamente che non è così. So perfettamente che quello a cui sto dando la caccia è sempre sfuggito al mio estro, alla mia memoria, alla mia riflessione. Mirabolanti pot-au-feu, polli alla cacciatora da cadere in deliquio, strabilianti galletti al vino, sbalorditive fricassee, voi siete i compagni della mia infanzia carnivora e sugosa. Vi adoro, amabili tegami dagli effluvi di selvaggina, ma adesso non sto cercando voi.

In seguito, nonostante questi vecchi amori mai traditi, i miei gusti sono approdati ad altri lidi culinari e, con quella delizia in più che solo la certezza del proprio eclettismo sa regalare, all'amore per lo stufato è venuto a sovrapporsi l'insistente richiamo dei sapori spogli. La raffinata carezza del primo sushi sul palato per me non ha più segreti, e benedico il giorno in cui ho scoperto sulla lingua il velluto inebriante, quasi erotico, dell'ostrica che segue un morso di pane con burro salato. Ne ho analizzato la magica delicatezza con tale grazia e virtuosismo che per tutti quel boccone divino è diventato un atto religioso. Tra questi due estremi, la ricchezza esuberante dello stufato e la linearità cristallina del mollusco, ho percorso l'intero spettro dell'arte culinaria da esteta erudito, sempre in anticipo di un piatto - ma sempre in ritardo di un cuore.

Sento Paul e Anna che parlano sottovoce nel corridoio. Socchiudo gli occhi. Come al solito, incontro con lo sguardo la curva perfetta di una scultura di Fanjol, regalo di compleanno di Anna per i miei sessant'anni. Mi sembra sia passata una vita. Paul entra piano piano nella stanza. Di tutti i nipoti, maschi e femmine, è il solo che ami e che stimi, il solo che accetti di vedere nelle mie ultime ore di vita; a lui solo, oltre che a mia moglie, ho confidato la mia angoscia prima di non riuscire quasi più a parlare.

«È un piatto? Un dessert?» ha chiesto Anna con voce rotta dai singhiozzi.

Non sopporto di vederla in questo stato. La amo, come ho sempre amato gli oggetti belli della mia vita. È così. Da padrone ho vissuto e da padrone morirò, senza scrupoli né propensione ai sentimentalismi, senza nessun rimorso per aver accumulato beni né per aver conquistato anime e individui come si compra un quadro di valore. Le opere d'arte hanno un'anima. Forse proprio perché so che non si possono ridurre alla semplice vita minerale, agli elementi inanimati che le compongono, non ho mai provato la benché minima vergogna a considerare Anna la più bella di tutte queste opere, lei che con la sua bellezza levigata e la sua dignitosa dolcezza ha allietato per quarant'anni le stanze del mio regno.

Non mi piace vederla piangere. Al crepuscolo della mia vita sento che si aspetta qualcosa, che soffre per la fine imminente che si profila all'orizzonte delle prossime ore, teme che io scompaia nello stesso vuoto di parole che intratteniamo fin dal giorno del nostro matrimonio - lo stesso vuoto, ma adesso definitivo, irrevocabile, senza la speranza né l'alibi che forse domani è un altro giorno. So che pensa o sente tutto questo, ma non me ne curo. Noi due non abbiamo niente da dirci, e lei dovrà accettare questa mia volontà. Vorrei solo che lo capisse, per placare le sue sofferenze e soprattutto il mio fastidio.

Ormai niente ha più importanza. Eccetto questo sapore che inseguo nei recessi della memoria e che, furente per un tradimento che io nemmeno ricordo, mi resiste e ostinatamente mi sfugge

(Laura)
Rue de Grenelle, le scale

Ricordo le vacanze in Grecia quando eravamo bambini, a Tino, quell'orribile isola brulla e riarsa che ho odiato fin dal primo sguardo, fin dal primo passo sulla terraferma, una volta lasciato il ponte della nave, una volta lasciati i venti dell'Adriatico...

Un gattone bianco e grigio era balzato sul terrazzo, e da lì sul muretto che separava la nostra casa di villeggiatura da quella nascosta del vicino. Un gattone: rispetto agli standard del paese era impressionante. Lì intorno era pieno di bestiole fameliche con la testa ciondoloni e l'andatura così fiacca che mi si spezzava il cuore. Quello in particolare sembrava aver capito da un pezzo la legge della sopravvivenza: superata la prova del terrazzo, raggiunta la porta della sala da pranzo, si era spinto all'interno e, senza pudore, si era fiondato come un giustiziere sul pollo arrosto che troneggiava sopra la tavola. Lo abbiamo trovato a banchettare con le nostre vettovaglie, l'aria appena appena spaventata forse solo per rabbonirci un po', il tempo di strappare un'ala con un morso esperto e deciso, e di filarsela dalla portafinestra con il bottino tra i baffi in un miagolio spontaneo, per la gioia di noi bambini.

Ovviamente, lui non c'era. Sarebbe tornato da Atene dopo qualche giorno, gli avremmo raccontato l'aneddoto - glielo avrebbe raccontato mamma, cieca di fronte a quell'aria sprezzante, a quell'amore assente - ma lui non ci avrebbe fatto caso perché già in partenza per un'altra gozzoviglia, lontano, agli antipodi: senza di noi. Tuttavia mi avrebbe guardato con un bagliore di delusione in fondo agli occhi, o forse di ripulsa, o magari di crudeltà - di certo tutte e tre insieme - e mi avrebbe detto: «Ecco come si sopravvive, quel gatto è una lezione vivente», e le sue parole sarebbero risuonate come un lugubre rintocco, parole per ferire, parole per far male, per torturare la bimba impaurita, così debole, così inutile: insignificante.

Era un uomo brutale. Brutale nei gesti, nel modo tirannico di afferrare gli oggetti, nella risata soddisfatta, nello sguardo da rapace. Non l'ho mai visto *distendersi:* tutto era motivo di tensione. I rari giorni in cui ci faceva la grazia della sua presenza, il supplizio cominciava fin dalla colazione. In un'atmosfera da psicodramma, in un susseguirsi convulso di voci spezzate, si decideva la sopravvivenza dell'Impero: cosa avremmo mangiato per pranzo? La spesa al mercato si svolgeva nell'isteria. Mia madre piegava la schiena, come al solito, come sempre. Poi lui ripartiva, verso altri ristoranti, verso altre donne, altre vacanze, là dove noi non eravamo, dove certamente non comparivamo nemmeno come ricordo; tutt'al più alla partenza, ma solo come mosche, mosche indesiderate da scacciare con il dorso della mano per non pensarci più: eravamo i suoi coleotteri.

È successo una sera, all’imbrunire. Camminava davanti a noi tra i negozietti turistici nell’unica strada commerciale di Tino, le mani in tasca, il passo imperioso, senza degnarci di uno sguardo. La terra avrebbe potuto aprirsi sotto i nostri piedi, la cosa non gli importava; lui tirava dritto e toccava alle nostre gambette di bimbi terrorizzati colmare l’abisso che si andava scavando tra di noi. Ancora non lo sapevamo: erano le ultime vacanze che avremmo trascorso insieme. L’estate successiva accogliemmo con sollievo ed esaltazione la notizia che lui non ci avrebbe accompagnato. Tuttavia ben presto dovemmo rassegnarci a un altro supplizio, la mamma che si aggirava come un fantasma nei luoghi dei nostri svaghi, e la cosa ci parve ben peggiore, dato che con la sua stessa assenza lui riusciva a farci ancora più male. Ma quel giorno lui era presente eccome, e saliva il pendio a una velocità scoraggiante - io mi ero fermata davanti a una piccola bettola illuminata dai neon, la mano sul fianco, presa da una fitta al torace, e stavo ancora tentando affannosamente di riprendere fiato quando, terrorizzata, lo vidi che tornava indietro, seguito da Jean, livido, che mi fissava con i suoi occhioni pieni di lacrime. Mi mancò il respiro. Lui mi passò davanti senza vedermi, entrò nella taverna, salutò il gestore, e mentre noi, indecisi, ci dondolavamo da un piede all’altro sulla scalinata, lui indicò qualcosa dietro al banco, alzò una mano con le dita ben aperte per dire “tre”, ci fece segno di entrare e si sedette a un tavolo in fondo al bar.

Si trattava di lukumades, piccoli bignè perfettamente sferici buttati nell’olio bollente quel tanto che basta a rendere la superficie croccante e lasciare l’interno soffice e tenero, passati poi nel miele e serviti caldissimi in un piattino, con una forchetta e un bel bicchiere d’acqua. Ecco, è sempre così. Ragiono come lui. Sviscero come lui la sequenza delle sensazioni, come lui le rivesto di aggettivi, le svolgo, le dilato nello spazio di una frase, di una melodia verbale, tanto che del pasto trascorso avanzano soltanto le parole del prestigiatore che danno al lettore l’impressione di aver mangiato come noi... Sono proprio figlia sua...

Lui assaggiò un bignè, fece una smorfia, spinse indietro il piatto e ci osservò. Senza guardarlo, sentivo che alla mia destra Jean stava facendo una fatica terribile a deglutire; io invece rimandavo il momento in cui ne avrei preso un altro boccone, e stupidamente lo guardavo impietrita mentre ci fissava.

«Ti piace?» mi chiese con la sua voce roca.

Panico e smarrimento. Vicino a me Jean ansimava piano. Mi feci violenza.

«Sì» dissi con un debole borbottio.

«Perché?» proseguì facendosi sempre più brusco, anche se mi ero accorta che dentro quegli occhi, che per la prima volta in tanti anni mi scrutavano davvero, c’era una scintilla nuova, inedita, come un impalpabile pulviscolo di aspettativa, di speranza, inconcepibile, angosciosa e paralizzante perché da tempo ero abituata al fatto che lui non si aspettava nulla da me.

«Be’... perché è buono?» mi arrischiai curvando le spalle.

Avevo perso. Quante volte da allora sono riandata col pensiero - e con le immagini - a quell’episodio lacerante, a quel momento in cui qualcosa sarebbe potuto cambiare, in cui l’aridità della mia infanzia priva di padre avrebbe potuto tramutarsi in un amore nuovo, radioso... Sullo schermo doloroso dei miei desideri delusi i secondi sfilano al

rallentatore: la domanda, la risposta, l’attesa, poi l’annientamento. Il bagliore nei suoi occhi si spegne rapido così come si era acceso. Lui si volta disgustato, paga e io me ne torno di nuovo nella prigione della sua indifferenza.

Ma che ci faccio io qui, su per queste scale, con il batticuore, a rimuginare orrori da tempo superati - o che insomma dovrebbero essere tali, che dovrebbero aver capitolato dopo tanti anni di sofferenze necessarie sul lettino, assidua alle mie parole per conquistare ogni giorno di più il diritto a non essere più odio, a non essere più terrore, ma solamente me stessa... Laura. Sua figlia... No. Non andrò. Ho già elaborato il lutto del padre che non ho avuto.

La carne
Rue de Grenelle, la camera

Scendevamo dalla nave tra la ressa, il rumore, la polvere e la stanchezza generale. La Spagna, attraversata in due giorni massacranti, ormai non era altro che un fantasma errante ai confini della nostra memoria. Appiccicosi, sfiniti da chilometri su strade avventurose, insoddisfatti delle rapide soste e del vitto approssimativo, schiacciati dal caldo nella macchina stipata che pian piano finalmente avanzava sulla banchina, vivevamo ancora per qualche istante nell'universo del viaggio, ma già pregustavamo la folgorante sensazione dell'arrivo.

Tangeri. Forse la città più forte al mondo. Forte del suo porto, del suo statuto di città di confine, di imbarchi e sbarchi, a metà strada tra Madrid e Casablanca, forte di non essere comunque una città portuale, al contrario di Algeciras, dall'altra parte dello stretto. Nonostante le enormi banchine spalancate sull'altrove, Tangeri è salda, è sé stessa senza mediazioni e in sé stessa si racchiude, animata di vita propria, enclave di sensi al crocevia delle rotte: fin dal primo istante Tangeri ci ghermiva con vigore. Il nostro viaggio si concludeva. E anche se la nostra destinazione era Rabat, città natale della famiglia di mia madre, dove trascorrevamo tutte le estati da quando avevamo fatto ritorno in Francia, a Tangeri ci sentivamo già arrivati. Parcheggiavamo l'auto davanti all'hotel Bristol, modesto ma pulito, in una strada scoscesa che portava alla medina. Una doccia e poi raggiungevamo a piedi il teatro di una succulenza annunciata.

Si trovava all'ingresso della medina. Sotto i portici della piazza un turbinio di piccoli ristoranti specializzati in spiedini accoglieva i passanti. Entravamo nel "nostro", salivamo al piano di sopra, dove un'unica tavolata fagocitava la stretta stanza dipinta di blu che si affacciava sulla piazza circolare, e ci sedevamo, lo stomaco chiuso ed eccitato al pensiero del menu immancabilmente fisso che attendeva il nostro beneplacito. Uno striminzito ma diligente ventilatore regalava alla stanza il fascino degli spazi ariosi più che rinfrescare davvero; il cameriere zelante poggiava sulla fòrmica un po' untuosa qualche bicchiere e una caraffa d'acqua gelata. Mia madre ordinava in un arabo perfetto. Cinque minuti appena e le pietanze erano già in tavola.

Forse non riuscirò a trovare quello che sto cercando, ma almeno avrò avuto l'occasione di rievocare tutto questo: la carne grigliata, l'insalata mechouia, il tè alla menta e le corna di gazzella. Mi sentivo Alì Babà. La grotta del tesoro era questo, il ritmo perfetto, l'armonia scintillante tra elementi di per sé già squisiti, ma la cui successione strettamente rituale rasentava il sublime. Le polpette di carne trita,

grigliate nel rispetto della loro compattezza ma per nulla rinsecchite dal passaggio sul fuoco, riempivano la mia bocca di carnivoro professionista con un'ondata calda, speziata, succosa e densa di piacere masticatorio. I peperoni dolci, vellutati e freschi, mi ammorbidivano le papille soggiogate dal rigore virile della carne e le preparavano a un nuovo, potente assalto. Tutto era abbondante. A tratti bevevamo a piccoli sorsi un po' di quell'acqua gassata che si trova anche in Spagna e che invece non ha un esatto equivalente in Francia: un'acqua effervescente, insolente e tonificante, né insipida né troppo frizzante. Quando, finalmente sazi e un po' storditi, scostavamo i piatti, e per riposarci cercavamo uno schienale di cui la panca era sprovvista, il cameriere portava il tè, lo versava secondo il rituale consolidato e poggiava sul tavolo ripulito al volo un piatto di corna di gazzella. Nessuno di noi aveva più fame, ma è proprio questo il bello del momento dei dolci: tutta la loro raffinatezza si coglie solo quando non li mangiamo per placare la fame, solo quando l'orgia di dolcezza zuccherina non soddisfa un bisogno primario, ma ci ricopre il palato di tutta la benevolenza del mondo.

Se oggi la mia ricerca potrà condurmi da qualche parte, forse non sarà molto lontano da quel contrasto: il contrasto inaudito, quintessenza della civiltà stessa, tra l'asprezza di una carne semplice e possente e la dolcezza complice di una prelibatezza superflua. Tutta la storia dell'umanità, della tribù di predatori sensibili a cui apparteniamo, si riassume in quei pasti a Tangeri, e di rimando ne spiega lo straordinario potere di suscitare gioia.

Mai più tornerò in quella bella città di mare, dove si arriva al porto, al rifugio tanto agognato nei tormenti della tempesta - mai più. Ma che importa? Sono sulla strada della redenzione. È proprio in queste scorciatoie, dove si palesa la nostra condizione umana, lontano dai sontuosi banchetti e dal prestigio della mia carriera di critico, che adesso devo cercare lo strumento della mia liberazione.

(Georges)
Rue de Provence

La prima volta è stato da Marquet. Bisogna averlo visto, bisogna aver visto almeno una volta nella vita quella tigre prendere possesso della sala, quella maestà leonina, quel cenno regale della testa per salutare il maitre da habitué, da ospite di riguardo, da padrone. Lui rimane in piedi, quasi al centro della stanza, s'intrattiene con Marquet appena fuori dalle cucine, la sua tana, le mette una mano sulla spalla e insieme si dirigono verso la tavola. Attorno a loro c'è gente, parlano a voce alta, tutti sfavillanti di arroganza mista a grazia, ma si intuisce che lo scrutano di soppiatto, brillano nella sua ombra, pendono dalla sua voce. Il Maestro è lui, attorniato dagli astri della sua corte, e mentre gli altri ciarlano lui dispone.

Il maître gli dovette sussurrare all'orecchio: «Signore, oggi qui c'è un suo giovane collega». Si girò verso di me, mi scrutò per un breve istante nel quale mi sentii radiografato fin nelle mie più intime mediocrità, poi si voltò dall'altra parte. Quasi subito fui invitato a raggiungere la sua tavola.

Si trattava di una masterclass, una di quelle giornate in cui, indossato l'abito di guida spirituale, lui riuniva a pranzo il fior fiore della giovane critica gastronomica europea e, come un pontefice riconvertito alla predicazione, dall'alto del suo scranno insegnava il mestiere a qualche seguace stupefatto. Il Papa assiso tra i suoi cardinali: c'era un non so che di messa solenne in quel concilio gastronomico in cui lui regnava da sovrano assoluto sull'élite in raccoglimento. La regola era semplice: mangiavamo, commentavamo a piacimento, lui ascoltava, e infine arrivava il verdetto. Io ero paralizzato. Come il giovanotto ambizioso ma timido ammesso per la prima volta al cospetto del padrino, come il provinciale alla sua prima serata parigina, come l'ammiratore sfegatato che incrocia per strada la Diva, o il ciabattino della canzone che incontra lo sguardo della Principessa, come il giovane autore che penetra per la prima volta nel tempio dell'editoria - come loro, io ero impietrito. Lui era il Cristo e a quella Cena io ero Giuda, di certo non perché volessi tradire ma perché ero un impostore, smarrito nell'Olimpo, invitato per sbaglio, e la mia natura insipida e meschina da un momento all'altro sarebbe venuta alla luce. Per tutta la durata del pranzo non fiatai e lui non mi interpellò, destinando le sferzate o le carezze delle sue sentenze al gregge dei fedelissimi. Al momento del dessert, tuttavia, mi interrogò silenziosamente. Tutti stavano chiosando senza alcun successo su una pallina di sorbetto all'arancia.

Senza alcun successo, certo: ogni criterio è soggettivo. Ciò che sulla base del sentire comune appare magico e magistrale si infrange pateticamente ai piedi delle

vette del genio. La conversazione era frastornante; l'arte del dire si sostituiva alla degustazione. Tutti promettevano, con la perizia e la precisione dei commenti, con il virtuosismo e la maestria dei proclami che trafiggevano il sorbetto di strali sintattici e folgorazioni poetiche, di diventare un giorno maestri del verbo culinario che l'aura del decano teneva solo provvisoriamente nell'ombra. Ma quella sfera aranciata e diseguale dalla superficie quasi granulosa continuava tuttavia a liquefarsi nel piatto, portandosi via in quella silenziosa slavina parte della sua disapprovazione. Nulla gli era gradito.

Irritato, al limite del pessimo umore, quasi sdegnato con sé stesso per essersi costretto in così triste compagnia... i suoi occhi tenebrosi mi agganciano, mi invitano... io mi schiarisco la voce, terrorizzato e rosso per l'imbarazzo, perché quel sorbetto mi ispira molte cose, ma di certo non cose che possono essere dette qui, in questo concerto e in questi fraseggi di alta levatura, in seno a un tale pubblico di strateghi golosi, di fronte a un genio vivente dalla penna immortale e pupille di brace. Eppure ora devo farlo, devo dire qualcosa, e anche subito, perché tutta la sua persona traspira impazienza e irritazione. Quindi mi schiarisco di nuovo la voce, mi inumidisco le labbra e mi lancio.

«Mi ricorda i sorbetti che faceva mia nonna...».

Sul viso supponente del giovanotto davanti a me l'abbozzo di un sorriso beffardo, e pure un leggero gonfiarsi di guance, prefigurazione di uno scoppio di risa letale, di un funerale di prima classe: buongiorno, arrivederci, grazie per essere venuto, non stia a tornare, è stato un piacere.

Ma lui mi sorride con un calore inatteso, un bel sorriso franco, un sorriso da lupo, ma da lupo a lupo, nella complicità del branco, amichevole, disteso, qualcosa come: salve, amico mio, che piacere incontrarla. E mi dice: «Ma prego, mi parli di sua nonna».

È un invito, ma anche una velata minaccia. Su quella domanda apparentemente benevola pesa la necessità che io mi esibisca, e quindi il pericolo che dopo un incipit così riuscito io lo deluda. La mia risposta lo ha piacevolmente sorpreso, spicca sui pezzi di bravura dei solisti virtuosi, e la cosa gli è gradita. Per ora.

«La cucina di mia nonna...» dico, e cerco disperatamente le parole per trovare la formula decisiva che giustificherà la mia risposta e la mia arte - il mio talento.

Tuttavia, inaspettatamente, è lui a venirmi in aiuto.

«Lo sa» e mi sorride quasi affettuoso, «anch'io avevo una nonna, la sua cucina per me era un antro magico. Credo che tutta la mia carriera abbia avuto origine dai profumi e dagli odori che si sprigionavano da lì e che da bambino mi facevano impazzire di desiderio. Sì, letteralmente impazzire di desiderio. Abbiamo solo una vaga idea di cosa sia il desiderio, il desiderio vero, quello che ti ipnotizza, che s'impossessa di tutta la tua anima, la circuisce da ogni lato, tanto che diventi matto, indemoniato, pronto a tutto per una misera briciola, per una goccia di ciò che cuoce lì dentro sotto le tue narici soggiogate da un profumo satanico! E poi mia nonna traboccava di energia, di buon umore devastante, di una forza di vita prodigiosa che avvolgeva tutta la cucina con una sfavillante vitalità, e pareva di essere nel cuore di una materia in fusione, lei era raggiante e mi circondava con i suoi raggi caldi e fragranti!».

«A me invece sembrava di penetrare in un tempio» dico rincuorato ora che ho in pugno l'essenza della mia intuizione e quindi della mia argomentazione (dentro di me un lungo sospiro di sollievo). «Mia nonna non era affatto così allegra e radiosa. Al contrario, era l'incarnazione della dignità austera e sottomessa: protestante fino al midollo, cucinava invece con calma e meticolosità, senza passioni né tremori, in zuppiere e vassoi di porcellana bianca destinati a una tavola di convitati silenziosi che mangiavano, senza alcuna fretta né emozione manifesta, pietanze da far scoppiare di allegria e piacere».

«È strano» mi dice, «ho sempre attribuito al buon umore e alla sensualità meridionali la riuscita e la magia di una cucina in cui ravvisavo sapore e bonarietà. A volte ho anche pensato che fossero la semplicità, la scarsa istruzione e cultura a fare di lei una cuoca provetta, lasciando alla carne tutta l'energia che non alimentava lo spirito».

«No» dico dopo un breve istante di riflessione, «ciò che fondava la loro arte non era né il carattere né la vitalità, e nemmeno il cuore semplice, l'amore per il lavoro ben fatto o l'austerità. Credo che avessero la consapevolezza, non espressa, di compiere un lavoro nobile nel quale potevano eccellere, un lavoro solo in apparenza subalterno, materiale o volgarmente utilitaristico. Sapevano bene, al di là di tutte le umiliazioni subite non per motivi personali ma in virtù del loro essere donne, che quando gli uomini rincasavano e si sedevano a tavola poteva cominciare il loro regno. E non si trattava del controllo sull'"economia interna" nella quale, sovrane a loro volta, si sarebbero vendicate del potere che gli uomini avevano "all'esterno". La cosa andava ben oltre: sapevano di compiere prodigi che toccavano direttamente il cuore e il corpo degli uomini, e agli occhi di costoro ciò conferiva molta più grandezza di quanta esse stesse ne accordassero agli intrighi di potere e di denaro o alle ragioni della forza sociale. Gli uomini li prendevano non attraverso i vincoli della gestione domestica o i figli, né tantomeno grazie alla rispettabilità o al letto - ma per la gola, rinchiusi saldamente in una gabbia come se vi si fossero scagliati dentro di proposito».

Mi ascolta con grande attenzione, e imparo a riconoscere in lui quella qualità, rara negli uomini di potere, che permette di capire quando termina la parata, la conversazione in cui ognuno si limita a marcare il territorio e sfoggiare i segni della propria potenza, e ha inizio invece il dialogo vero. Attorno a noi, al contrario, tutto si decompone. Il giovane presuntuoso, così pronto poco fa a bersagliarmi con i suoi scherni, ora ha il viso cereo e l'occhio ebete. Gli altri se ne stanno quieti, sull'orlo del baratro della desolazione. Riprendo a parlare.

«Ma quegli uomini pieni di sé, quei "capi" famiglia di una società patriarcale addestrati fin dagli albori a diventare i padroni, cosa provavano portandosi alla bocca il primo assaggio delle pietanze semplici e straordinarie che le mogli avevano preparato nelle loro fucine private? Cosa prova la lingua di un uomo, satura fino a quel momento di spezie, salse, carne, panna, sale, quando all'improvviso si rinfresca al contatto con una lunga slavina di gelato e frutta, appena un po' rustica, appena un po' grumosa, affinché l'effimero non sia più tale e venga ritardato dalla liquefazione più lenta dei piccoli ghiaccioli fruttati che si disgregano piano... Questi uomini provavano semplicemente il paradiso, e pur non ammettendolo sapevano bene che

non sarebbero stati in grado di offrire altrettanto alle mogli, perché con tutta la loro potenza e arroganza non potevano farle gioire nel modo in cui queste li facevano godere in bocca!».

Lui mi interrompe senza alcuna veemenza.

«È molto interessante» dice, «sono d'accordo. Ma qui lei spiega il talento con l'ingiustizia, il dono delle nostre nonne con la loro condizione di oppresse, mentre invece ci sono stati molti grandi cuochi che non conoscevano né l'inferiorità di casta né un'esistenza priva di prestigio o potere. Come concilia tutto questo con la sua teoria?».

«Nessun cuoco cucina né ha mai cucinato come le nostre nonne. Tutti i fattori che noi qui evochiamo» e sottolineo leggermente il "noi" per far notare che in questo contesto sono io a officiare, «hanno generato quella cucina cosi specifica, quella delle donne di casa recluse tra le mura domestiche: una cucina che a volte manca di raffinatezza, che ha sempre un non so che di "familiare", ovverosia è sostanziosa e nutriente, fatta per "riempire la pancia" - ma che in fondo è innanzitutto terribilmente sensuale. E da questo si capisce che non è un caso se, quando parliamo di "carne", evochiamo insieme i piaceri della bocca e quelli dell'amore. Per loro la cucina era grazia, fascino, seduzione - ed era questo a ispirarla e a renderla ineguagliabile».

Lui mi sorride di nuovo. Poi davanti ai discepoli sconcertati, annichiliti perché non capiscono, perché non possono capire come, dopo aver fatto i funamboli della gastronomia, dopo aver eretto templi alla gloria della dea Abbuffata, si facciano fregare da un povero bastardino mogio che stringe fra i denti un vecchio osso rosicchiato, scarno, giallognolo, davanti a costoro in lutto stretto, quindi, lui mi dice: «Domani le andrebbe di pranzare con me da Lessière, per proseguire in tutta tranquillità questa appassionante discussione?».

Poco fa ho chiamato Anna e ho capito che non ci andrò più. Mai più. Termina così un'epopea, quella della mia formazione che, come nei romanzi, è passata dalla meraviglia all'ambizione, dall'ambizione al disincanto e dal disincanto al cinismo. Il giovanotto di un tempo, un po' timido, molto spontaneo, è diventato un critico influente, temuto, ascoltato, uscito dalla scuola più prestigiosa, approdato nel migliore degli ambienti, ma che giorno dopo giorno e prima del tempo si sente sempre più vecchio, sempre più stanco, sempre più inutile: un geronte pettegolo e pieno di fiele che ripropone un meglio di sé inesorabilmente in disfacimento, presagio di una senilità da vecchio bastardo lucido e penoso. È questo che anche lui sta provando ora? È per questo che le sue palpebre un po' stanche erano attraversate in filigrana da un pizzico di tristezza, da una briciola di nostalgia? Sto forse seguendo le sue orme, sperimentando gli stessi rimpianti, gli stessi errori? Oppure mi sto solo commiserando, lontano, lontanissimo dallo splendore delle sue intime peregrinazioni? Non lo saprò mai.

Il re è morto. Viva il re.

Il pesce
Rue de Grenelle, la camera

Ogni estate tornavamo in Bretagna. A quell'epoca la scuola ricominciava ancora a metà settembre; i miei nonni, che da poco avevano fatto fortuna, a fine stagione affittavano delle grandi case sulla costa per radunarvi tutta la famiglia. Era un momento meraviglioso. Io ero ancora troppo piccolo per poter apprezzare il gesto di quella gente umile che, dopo aver lavorato sodo tutta la vita, quando il destino tardivamente le sorrideva, sceglieva di spendere in vita e con i suoi cari il denaro che altri avrebbero nascosto sotto il materasso. Ma già allora mi rendevo conto che noi bambini eravamo coccolati con un'intelligenza che ancora oggi mi lascia di stucco, io che sono stato capace solo di guastare i miei figli: "guastare" nel senso peggiore del termine. Li ho imputriditi e decomposti, quei tre esseri insipidi usciti dalle viscere di mia moglie, doni che le facevo svogliatamente in cambio della sua abnegazione di sposa ornamentale - doni orribili, a ripensarci oggi, perché i figli cosa sono se non mostruose escrescenze di noi stessi, mediocri succedanei dei nostri desideri inappagati? Per chi come me nella vita ha già motivo di godere, i figli acquistano interesse solo quando finalmente se ne vanno e diventano qualcosa di diverso da semplici figli. Io non li amo, non li ho mai amati, e non provo nessun rimorso per questo. Che sprechino pure le loro energie a odiarmi con tutte le forze. Non mi importa affatto: l'unica paternità che rivendico è quella della mia opera. E, in verità, questo sapore nascosto e introvabile quasi mi fa dubitare anche di quella.

I miei nonni, invece, ci amavano a modo loro: incondizionatamente. Avevano trasformato i loro figli in una sfilza di neurolabili e degenerati - uno depresso, un'altra isterica, un'altra ancora suicida, fino a mio padre, che era scampato alla pazzia a costo di ogni estro e si era preso una moglie a sua immagine e somiglianza: l'apatia e la mediocrità sistematiche erano il parapetto che proteggeva i miei genitori dall'eccesso, ovvero dall'abisso. Io ero l'unico raggio di sole nell'esistenza di mia madre, ero il suo dio e un dio sono rimasto, senza conservare niente del suo triste aspetto, della sua cucina priva di vita né della sua voce un po' lamentosa, ma tenendomi ben stretto tutto il suo amore, che mi conferiva la sicurezza di un re. Essere stati adulati dalla propria madre... Grazie a lei ho conquistato imperi e ho affrontato la vita con quell'irresistibile efferatezza che mi ha spalancato le porte della gloria. Grazie all'amore di una megera, che in definitiva solo per mancanza di ambizione si era rassegnata alla mitezza, dal bambino felice che ero sono diventato un uomo spietato.

I miei nonni, invece, erano persone meravigliose con i nipoti. La loro naturale indole bonaria e maliziosa, che il fardello dell'essere genitori imbrigliava, nel ruolo

di avi si esprimeva senza freni. L'estate profumava di libertà. Tutto sembrava possibile in quell'universo di esplorazioni, di allegre spedizioni che noi ci immaginavamo segrete, condotte sugli scogli della spiaggia quando ormai si era fatto buio, in quell'incredibile generosità che riuniva attorno alla nostra tavola tutti i vicini occasionali di quei giorni estivi. Mia nonna officiava ai fornelli con calma altera. Pesava più di cento chili, aveva dei gran baffoni, una risata mascolina, e quando ci avventuravamo in cucina ci ringhiava dietro con la leggiadria di un camionista. Ma tra le sue mani esperte anche le sostanze più insignificanti diventavano miracoli di fede. Il vino scorreva a fiumi e noi mangiavamo, mangiavamo, mangiavamo. Ricci di mare, ostriche, cozze, gamberetti alla griglia, crostacei con la maionese, calamari in umido, ma anche (il lupo perde il pelo ma non il vizio) stufati, fricassee, paella, pollame arrosto, in casseruola, alla panna: ce n'era per tutti i gusti.

Durante quel mese, una mattina a colazione mio nonno assumeva un'aria severa e solenne, si alzava senza dire una parola e andava da solo all'asta del pesce. Allora sapevamo che era il GRAN giorno. Mia nonna con gli occhi rivolti al cielo bofonchiava: «La puzza resterà per secoli» e brontolava qualcosa di sconveniente sulle abilità culinarie del marito. Anche se sapevo che scherzava, ce l'avevo un po' con lei perché non chinava umilmente il capo di fronte alla sacralità del momento, mentre io ero commosso fino alle lacrime al pensiero di quello che sarebbe seguito. Un'ora dopo mio nonno tornava dal porto con una cassetta enorme che profumava di salmastro. Noi "marmocchi" ci spediva sulla spiaggia, e così ce ne andavamo tremanti di emozione, già di ritorno a casa con il pensiero, ma attenti a obbedire per non contrariarlo. Quando all'una rientravamo dopo aver fatto il bagno distrattamente, persi nell'attesa spasmodica del pranzo, sentivamo già il profumo celestiale all'angolo della strada. Avrei pianto di felicità.

*

Le sardine alla griglia spandevano il loro aroma di oceano e cenere in tutto il quartiere. Dietro le piante di tuia che circondavano il giardino saliva un denso fumo grigio. Gli uomini delle case vicine erano venuti a dare manforte al nonno. Stesi su griglie enormi, i piccoli pesci argentati crocchiavano già al vento di mezzogiorno. Tutti ridevano, parlavano, stappavano bottiglie di vino bianco secco bello ghiacciato, poi finalmente gli uomini si sedevano e dalla cucina uscivano le donne con pile di piatti immacolati. Mia nonna prendeva con destrezza un pescetto paffuto, ne annusava il profumo e lo metteva nel piatto insieme a qualche altro. Con i suoi occhioni stupidi mi guardava gentile e diceva: «Prendi, piccolo, il primo è per te! Acciderba, gli piacciono a questo qui, eh?». E tutti si sbellicavano dalle risate, mi davano pacche sulle spalle, mentre davanti a me approdava quel cibo prodigioso. Non sentivo più niente. Fissavo l'oggetto del mio desiderio con gli occhi fuori dalle orbite: la pelle grigia e piena di bolle, solcata da lunghe striature nere, non aderiva nemmeno più ai fianchi che ricopriva. Il coltello incideva il dorso dell'animale e separava con premura la carne biancastra, cotta al punto giusto, che si staccava in lamelle ben sode senza opporre la minima resistenza.

Nella carne del pesce alla griglia, dallo sgombro più umile al salmone più raffinato,

c’è qualcosa che sfugge alla cultura. È così che gli uomini devono aver preso coscienza per la prima volta della loro umanità, imparando a cuocere il pesce, confrontandosi con quella materia che a contatto con il fuoco rivelava al contempo una purezza e una selvatichezza intrinseche. Dire che questa carne è delicata, che ha un gusto sottile ed esuberante insieme, che solletica le gengive in un incontro di forza e dolcezza, dire che il lieve amarognolo della pelle grigliata, unito all’estrema tenerezza dei tessuti compatti, solidali e corposi, riversa in bocca il sapore dell’altrove e rende la sardina alla griglia un’apoteosi culinaria, dire tutto questo equivale né più né meno a evocare le virtù soporifere dell’oppio. L’elemento decisivo, infatti, non è la delicatezza né la dolcezza, non è la forza né la tenerezza, ma la selvatichezza. Bisogna essere anime forti per affrontare quel gusto che cela in sé, con estrema precisione, la brutalità primitiva al cui contatto si forgia la nostra umanità. Bisogna anche essere anime pure, capaci di masticare con vigore escludendo ogni altro alimento: disdegnavo le patate e il burro salato che mia nonna mi metteva accanto al piatto e divoravo senza sosta brandelli di pesce.

La carne è virile, vigorosa, il pesce è strano e crudele. Viene da un altro mondo, da un mare misterioso che non si svelerà mai; dimostra l’assoluta relatività della nostra esistenza, eppure si concede a noi nell’effimera rivelazione di territori sconosciuti. Degustavo quelle sardine alla griglia come un autistico che in quel momento niente poteva turbare, e sapevo che a rendermi uomo era proprio lo straordinario confronto con una sensazione venuta da altrove, una sensazione da cui per contrasto apprendevo la mia essenza di uomo. Oh mare infinito, crudele, primitivo e raffinato, con le nostre bocche azzanniamo avidi i prodotti della tua misteriosa attività. La sardina alla griglia mi avvolgeva il palato con il suo aroma immediato ed esotico; a ogni boccone io diventavo adulto e, mentre le ceneri marine di quella pelle squamata mi carezzavano la lingua, io mi elevavo.

*

Ma non è neppure questo che cerco. Ho rievocato sensazioni dimenticate, sepolte sotto la magnificenza dei miei banchetti regali, ho fatto affiorare alla memoria i primi passi della mia vocazione, ho riesumato gli effluvi del mio animo di bambino. E non è questo. Adesso l’incalzare del tempo traccia i contorni incerti ma terribili della mia sconfitta finale. Non voglio darmi per vinto. Faccio uno sforzo inaudito per ricordare. E se, in fin dei conti, a sfidarmi beffardamente fosse qualcosa di insipido? Come l’orrenda madeleine di Proust, quella stramberia pasticciera di un lugubre pomeriggio scialbo, sbriciolata in pezzi spugnosi dentro un cucchiaio di tisana - somma offesa -, magari anche il mio ricordo si associa a una pietanza mediocre, che di prezioso ha solo l’emozione che rievoca: un’emozione che potrebbe svelarmi un dono di vivere finora incompreso.

(Jean)
Café des Amis, XVIII arrondissement

Vecchio otre purulento. Putrida carogna. Crepa, crepa pure. Crepa fra le tue lenzuola di seta, nella tua camera da pascià, nella tua gabbia borghese, crepa, crepa, crepa. Almeno avremo la tua grana, visto che non abbiamo avuto i tuoi favori. Tutta quella grana di maestro della gozzoviglia che non ti serve più a niente, che andrà ad altri, quella grana di possidente, la grana della tua corruzione, delle tue attività da parassita, tutto quel gozzovigliare, tutto quel lusso, ah che spreco... Crepa... Tutti si stringono intorno a te - mamma, mamma che invece dovrebbe lasciarti morire da solo, abbandonarti come tu l'hai abbandonata, e non lo fa, rimane lì inconsolabile come se stesse per perdere tutto. Questo non lo capirò mai, la sua cecità, la sua rassegnazione, e la sua capacità di convincersi di aver avuto la vita che desiderava, la vocazione al martirio, cazzo, che schifo, mamma, mamma... Poi c'è quello stronzo di Paul, con quell'aria da figliol prodigo, quei suoi modi farisaici da erede spirituale, che adesso starà strisciando al capezzale, zietto, vuoi un cuscino, vuoi che ti legga qualche pagina di Proust, di Dante, di Tolstoj? Proprio non lo reggo quel tipo, un vero porco, un borghese di merda con arie da gran notabile che si scopa le puttane in rue Saint Denis, l'ho visto, sì, l'ho visto io che usciva da un palazzo da quelle parti... Ma tanto che senso ha, che senso ha rivangare tutto questo, rivangare i miei rancori di brutto anatroccolo e dargli ragione: i miei figli sono degli imbecilli, lo diceva così, tranquillamente, davanti a noi, tutti erano a disagio tranne lui, nemmeno si rendeva conto di quanto fosse *sconvolgente* non solo dirlo ma anche pensarlo! I miei figli sono degli imbecilli, soprattutto il maschio. Non ne caveremo mai niente di buono. Ma sì, padre, tu ne hai cavato qualcosa dai tuoi marmocchi, non sono altro che la tua opera, li hai fatti a pezzetti, macellati, affogati in un pessimo intingolo, ed ecco cosa sono diventati: del fango, falliti, deboli, miserabili. E invece... Invece i tuoi ragazzi li avresti potuti trasformare in dèi! Mi ricordo com'ero fiero quando uscivo con te, quando mi portavi al mercato, al ristorante; ero piccolo piccolo, e tu, tu eri così grande, con quella manona calda che mi stringeva forte, e il tuo profilo visto dal basso, un profilo da imperatore, e la criniera leonina! Avevi un aspetto fiero e io ero orgoglioso, orgoglioso di avere un padre come te... Ed eccomi qui tra i singhiozzi, la voce rotta, il cuore a pezzi, distrutto; io ti odio e ti amo, e mi odio così tanto da urlare per questa ambivalenza, questa cazzo di ambivalenza che mi ha rovinato la vita, perché sono rimasto tuo figlio, perché non sono mai stato altro che il figlio di un mostro!

Il calvario non è lasciare quelli che ti amano, ma staccarsi da quelli che non ti amano. E la mia misera vita scorre nel desiderio ardente del tuo amore rifiutato, un

amore assente, o Dio mio, non ho niente di meglio da fare che piangere sulla mia misera sorte di povero bambino reietto? E dire che ci sono cose molto più importanti, morirò presto anch'io, ma tutti se ne fregano, e anch'io me ne frego, me ne frego perché in questo momento lui sta crepando, e io lo amo quel bastardo, lo amo, cazzo...

L’orto
Rue de Grenelle, la camera

La casa di zia Marthe, una vecchia catapecchia sepolta sotto l’edera con quella finestra murata sulla facciata, aveva un aspetto un po’ sinistro che si addiceva perfettamente ai locali e alla loro inquilina. Zia Marthe, la maggiore delle sorelle di mia madre e l’unica a non aver ereditato un soprannome, di fatto era una vecchia zitella arcigna, brutta e puzzolente che viveva tra il pollaio e le conigliere in un fetore pestilenziale. In casa, come era immaginabile, di acqua, luce, telefono o televisione nemmeno l’ombra. Ma la mancanza di questi comfort moderni mi lasciava indifferente, compensata dal mio amore per le passeggiate in campagna, e comunque era niente in confronto all’altra piaga, assai preoccupante, che ci affliggeva in casa della zia: tutto, senza eccezioni, insudiciava, si appiccicava alle dita che tentavano di afferrare un oggetto, ai gomiti che inavvertitamente urtavano un mobile; perfino a occhio nudo si vedeva letteralmente la patina vischiosa che ricopriva ogni cosa. Dalla zia non pranzavamo né cenavamo mai, e troppo felici di accampare la scusa di categorici picnic («Con una così bella giornata sarebbe una follia non mangiare sulle rive della Golotte»), ce ne andavamo lontano con animo sollevato.

La campagna. Ho passato tutta la vita in città, inebriato dai marmi che pavimentano l’atrio della mia casa, dal tappeto rosso che attutisce i passi e i sentimenti, dalle maioliche di Delft che decorano la tromba delle scale e dalle lussuose boiserie che rivestono con garbo quel prezioso salottino chiamato ascensore. Ogni giorno, ogni settimana, di ritorno dai miei pasti provinciali, mi riappropriavo dell’asfalto, dell’aspetto signorile della mia dimora borghese, imprigionavo il mio desiderio di vegetazione tra quattro mura sovraccariche di capolavori, e poco a poco dimenticavo di essere nato per gli alberi. La campagna... La mia cattedrale verde... Lì il mio cuore ha intonato i cantici più fervidi, l’occhio ha appreso i segreti dello sguardo, il gusto i sapori della cacciagione e dell’orto, e il naso l’eleganza dei profumi. A parte l’antro nauseabondo, infatti, zia Marthe possedeva un tesoro. Ho incontrato i più grandi esperti di tutto quel che riguarda più o meno da vicino l’universo del sapore. Un cuoco per essere pienamente tale deve mobilitare tutti e cinque i sensi. Una pietanza deve essere una gioia per la vista, per l’olfatto, per il gusto, certo, ma anche per il tatto, che così spesso orienta le scelte dello chef e ha il suo ruolo nella festa gastronomica. L’udito non sembra avere molta voce in capitolo, ma è pur vero che l’atto del mangiare non è caratterizzato né dal silenzio né dal baccano, perché ogni suono che interferisce con la degustazione la favorisce o la ostacola: in questo modo il pasto si rivela decisamente sinestetico. E così, spesso sono stato invitato a fare bisboccia con alcuni specialisti di aromi, allettati dai

profumi che emanavano dalle cucine e prima ancora dagli effluvi che si sprigionavano dai fiori.

Eppure nessuno mai uguaglierà il naso di zia Marthe quanto a raffinatezza. Quella vecchia schiappa era un Naso, un vero, grande, incommensurabile Naso che ignorava di essere tale, ma con una sensibilità incredibile che non avrebbe temuto rivali se mai se ne fossero presentati. E così quella donna rozza, semianalfabeta, quello scarto dell'umanità che ammorbava tutto ciò che la circondava con il suo olezzo putrescente aveva disegnato un giardino dagli effluvi paradisiaci. In un sapiente viluppo di fiori selvatici, caprifoglio e rose antiche dalla sfumatura pallida sapientemente conservata, il suo orto, punteggiato di peonie splendenti e salvia blu, vantava le più belle lattughe della regione. Cascate di petunie, cespugli di lavanda, qua e là qualche bosso immutabile e, sulla facciata della casa, un glicine ancestrale: questa accozzaglia organizzata metteva in luce il suo lato migliore che né la sporcizia né le esalazioni mefitiche né lo squallore di una vita consacrata alla vacuità potevano seppellire. In campagna molte donne anziane sono dotate di un intuito sensoriale fuori dal comune che mettono al servizio del giardinaggio, dei medicamenti alle erbe o dello spezzatino di coniglio al timo e, geni misconosciuti, muoiono senza che nessuno sappia delle loro doti - il più delle volte, infatti, non ci rendiamo conto che cose in apparenza tanto insignificanti e irrisorie, come un orto caotico nel cuore della campagna, possono avere qualcosa in comune con le più belle opere d'arte. Con i piedi abbronzati calpestavo l'erba secca e folta del giardino, e in questo sogno di fiori e ortaggi mi inebriavo di profumi.

Primo fra tutti quello delle foglie di geranio che, disteso bocconi fra i pomodori e le piante dei piselli, accartocciavo tra le dita andando in estasi. Una foglia leggermente acidula, acuta quanto basta nell'insolente sentore di aceto ma non tanto da coprire la delicata nota amarognola del limone candito e il lieve odore aspro delle foglie di pomodoro, con cui condivide la sfrontatezza e l'aroma fruttato: questo sprigionano le foglie di geranio, e proprio di questo mi ubriacavo, sdraiato a pancia in giù sulla terra dell'orto, il viso tra i fiori dove cacciavo il naso, bramoso come un affamato. Oh splendidi ricordi del tempo in cui ero sovrano di un regno senza artifici... Come eserciti, come legioni rosse, bianche, gialle o rosa che ogni anno arruolavano nuove reclute fino a formare un'armata dai ranghi serrati, i garofani si ergevano fieri ai quattro angoli del cortile e, per un miracolo insondabile, invece di accasciarsi sotto il peso degli steli troppo lunghi svettavano caparbi con la loro bizzarra corolla cesellata, incongrua nel suo aspetto chiuso e accigliato, e diffondevano tutt'intorno una fragranza di cipria, come le belle donne che la sera vanno al ballo...

E soprattutto c'era il tiglio. Enorme e fagocitante, anno dopo anno minacciava di sommergere la casa con i suoi rami tentacolari che la zia si rifiutava ostinatamente di far potare: nemmeno a parlarne. In estate, nelle ore più calde, la sua ombra molesta formava il più profumato dei pergolati. Io mi sedevo sulla panchina di legno tarlato, addossato al tronco, e aspiravo a grandi boccate avide l'odore di miele puro e vellutato che si sprigionava dai fiori color oro pallido. Il profumo intenso del tiglio sul far della sera è un rapimento estatico che si imprime in noi in modo indelebile e, nel cuore della gioia di vivere, traccia un solco di felicità che nemmeno tutta la

dolcezza di una sera di luglio potrebbe spiegare. Un profumo da inspirare a pieni polmoni nel ricordo. Da molto tempo ormai non mi sfiora le narici, ma adesso finalmente capisco cosa ne costituiva l'aroma: a provocare la sensazione assurda ma sublime di bere, insieme all'aria che respiriamo, un concentrato dell'estate è la complicità del miele e di quell'odore così particolare che le foglie degli alberi emanano dopo un lungo caldo, quando si sono impregnate della polvere della bella stagione... Ah la bella stagione! Il corpo, libero dagli impicci dell'inverno, assapora finalmente il tocco della brezza sulla pelle nuda che, nell'estasi della libertà ritrovata, si offre al mondo donandosi smisuratamente... Nell'aria immobile, satura del ronzio di insetti invisibili, il tempo si è fermato... Lungo le alzaie, tra il cangiare della luce e dell'ombra, i pioppi cantano agli alisei una melodia di fruscii verdeggianti... Con la sua bellezza immediata e luminosa mi circonda una cattedrale, sì, una cattedrale di vegetazione inondata di sole... Nemmeno il gelsomino per le strade di Rabat, al calare della notte, raggiungerebbe una forza evocativa simile... Sul filo della memoria risalgo a un sapore legato al tiglio... Languido dondolio dei rami, sul limitare della mia visuale un'ape fa provviste... Mi ricordo...

Lo aveva colto senza un attimo di esitazione: quello tra tutti gli altri. Allora ho capito che l'eccellenza è sentirsi a proprio agio e avvertire come ovvie quelle situazioni che richiedono secoli di esperienza, una volontà di ferro e una disciplina monacale. Da dove avrà attinto zia Marthe tutta quella conoscenza fatta di idrometria, di irraggiamento solare, di maturazione biologica, di fotosintesi, orientamento geodetico e di tutta una serie di fattori che per ignoranza non tenterò neppure di enumerare? Già, perché quello che l'uomo comune conosce per esperienza e riflessione, lei lo sapeva d'istinto. Con sguardo acuto e perspicace abbracciava la superficie dell'orto e in una frazione di secondo non apprezzabile nella comune percezione del tempo ne valutava tutti gli aspetti climatici - e così sapeva. Lei sapeva con la stessa disinvoltura e sicurezza con cui io avrei potuto dire: "Oggi è bel tempo", lei sapeva quale cupoletta rossa si poteva cogliere in quel preciso momento. Giaceva nella sua mano sporca e deformata dal lavoro nei campi, cremisi nel manto di seta stiracchiata, solcata appena da qualche cavità più morbida; comunicava buon umore come una signora un po' grassottella che, stretta nell'abito della festa, compensi tale inconveniente con rotondità disarmanti che mettono un'irresistibile voglia di affondarci i denti con voluttà. Accasciato sulla panchina sotto il tiglio mi svegliavo da una siesta inebriante cullata dal fruscio delle foglie, e sotto questa volta di miele dolce mordevo il frutto, mordevo il pomodoro.

In insalata, al forno, in ratatouille, in marmellata, alla griglia, farciti, canditi, ciliegini, grossi e morbidi, verdi e acidi, fregiati d'olio d'oliva, di sale grosso, vino, zucchero, peperoncino, schiacciati, pelati, in salsa, in composta, in mousse, perfino in sorbetto: credevo di averne esplorato tutte le possibilità, e in più di un'occasione di averne carpito il segreto sulla scia delle mie recensioni ispirate dai menu dei più grandi chef. Che idiota, che pena... Mi sono inventato misteri inesistenti e tutto questo solo per giustificare un deplorevole commercio. Cosa significa scrivere, foss'anche cronache sontuose, se non dicono niente di vero, se si disinteressano del cuore, sottomesse come sono al piacere di splendere? Eppure io il pomodoro lo

conosco da sempre, fin dai tempi del giardino di zia Marthe, fin dalle estati che impregnavano di un sole sempre più cocente quella piccola ed esile escrescenza, fin dalla lacerazione che le infliggevo con i denti per spruzzarmi sulla lingua un succo generoso, tiepido e ricco il cui altruismo genuino viene mascherato dal freddo dei frigoriferi, dall'oltraggio dell'aceto e dalla falsa nobiltà dell'olio. Zucchero, acqua, frutto, polpa, liquido o solido? Il pomodoro crudo, divorato appena colto in giardino, è la cornucopia delle sensazioni semplici, una cascata che sciama in bocca riunendo ogni piacere. La resistenza della buccia tesa quel poco quanto basta, i tessuti che si sciolgono in bocca, il liquore ricco di semi che ci cola agli angoli delle labbra e che asciughiamo senza paura di sporcarci le dita, quella piccola sfera carnosa che riversa in noi fiumi di natura: ecco il pomodoro, ecco l'avventura.

Sotto il tiglio centenario, tra profumi e sapori, addentavo i bei frutti color porpora scelti da zia Marthe e provavo la vaga sensazione di sfiorare una verità fondamentale. Già, una verità fondamentale, ma non è questo che inseguo alle soglie della morte. Pare proprio che stamattina debba subire fino in fondo l'umiliazione di smarrirmi lontano da dove mi chiama il cuore. Il pomodoro crudo... non è neppure questo... ma ecco palesarsi un altro cibo crudo.

(Violette)
Rue de Grenelle, la cucina

Povera signora. Vederla così, pare un'anima in pena, non sa più cosa fare. Lui sta davvero male... Non l'avevo riconosciuto! È incredibile quanto si può cambiare in un giorno solo. La signora mi ha detto: «Violette, vuole qualcosa da mangiare, capisci, vuole mangiare, ma non sa cosa». Lì per lì non ho capito. «Signora, vuole mangiare o no?». «Ci sta pensando, sta pensando cosa gli andrebbe» mi ha risposto lei, «ma non gli viene in mente». E si contorceva le mani, ma come si fa a torturarsi così per il mangiare quando stai per morire, se io dovessi morire domani di sicuro non penserei al cibo!

Qui faccio tutto io. Be', quasi. Trent'anni fa, quando sono arrivata, ero la donna delle pulizie. I signori si erano appena sposati, avevano un po' di risparmi, credo, non tantissimi, però. Quanto basta per prendersi una donna tre volte alla settimana. Solo più tardi sono arrivati i soldi, tanti soldi, me n'ero accorta che arrivavano a fiumi, e loro se lo immaginavano che ce ne sarebbero stati sempre di più perché hanno traslocato in questo grande appartamento, lo stesso di ora, e la signora ha fatto fare un sacco di lavori, era molto allegra, era felice, si vedeva, ed era tanto carina! E così, quando il signore si è fatto una posizione hanno assunto altri domestici e la signora mi ha tenuto come "governante", pagata meglio, a tempo pieno, per "sovrintendere" agli altri: la donna delle pulizie, il maggiordomo, il giardiniere (c'è solo un ampio terrazzo, ma il giardiniere trova sempre qualcosa da fare, di fatto è mio marito, quindi ci sarà sempre del lavoro per lui). Attenti però, mica bisogna pensare che il mio non è un lavoro: corro tutto il giorno, devo fare gli inventari, le liste, ho degli ordini da impartire, e poi, non per vantarmi, ma sinceramente in questa casa se non ci fossi io andrebbe tutto a rotoli.

Io al signore voglio bene. Lo so che ha delle colpe, e una è di aver fatto tanto soffrire la povera signora, non solo oggi ma fin dall'inizio, essere sempre via, tornare senza chiedere notizie, guardarla come se fosse trasparente e farle dei regali come se le facesse l'elemosina. Senza contare i ragazzi. Chissà se Laura verrà. Prima pensavo che con la vecchiaia tutto si sarebbe sistemato, che lui alla fine si sarebbe intenerito, si sa che i nipotini mettono d'accordo figli e genitori, è impossibile resistere. Ovviamente, Laura non ha figli. Però insomma... potrebbe venire...

Io voglio bene al signore per due motivi. Prima di tutto perché con me è sempre stato educato e gentile, anche con Bernard, mio marito. Più educato e gentile che con sua moglie e i ragazzi. Lui è così, si atteggia per dire: «Buongiorno, Violette, come va stamani? Suo figlio sta meglio?» quando da vent'anni non saluta più sua moglie. La cosa peggiore è che con quel bel vocione gentile sembra sincero, non è per niente

sprezzante, anzi con noi è sempre molto cortese. E mi guarda, ascolta quello che gli dico, sorride perché io sono sempre di buon umore, sempre affaccendata, mai con le mani in mano, e lo so che ascolta le mie risposte perché anche lui mi risponde quando gli giro la domanda: «E a lei, signore, come va stamani?». «Bene, bene, Violette, ma sono molto indietro col lavoro e va sempre peggio, devo proprio scappare» e mi strizza l'occhio prima di sparire nel corridoio. A sua moglie non lo farebbe di certo. Al signore piacciono le persone come noi, preferisce noi, si capisce subito. Penso che si senta più a suo agio con noi che con tutta quella gente dell'alta società che frequenta, si vede che è contento di affascinarli, di stupirli, soddisfarli, guardarli mentre lo ascoltano, ma non gli piacciono: quello non è il suo mondo.

Il secondo motivo per cui voglio bene al signore è un po' difficile da dire... gli voglio bene perché scoreggia a letto! La prima volta che l'ho sentito non ho capito cosa avevo sentito, se così si può dire... Poi è successo un'altra volta, erano le sette di mattina, proveniva dal corridoio del salottino dove a volte il signore dormiva quando tornava tardi la sera, una specie di scoppio, una stecca, ma proprio forte, non avevo mai sentito niente di simile! Poi ho capito, e mi è venuta una ridarella, ma una ridarella! Ero piegata in due, mi faceva male la pancia, per fortuna ho avuto la prontezza di andare in cucina, mi sono seduta sulla panca, credevo di non riuscire più a riprendermi! Da quel giorno ho preso in simpatia il signore, sì, in simpatia, perché anche mio marito scoreggia a letto (mica così forte, però). Un uomo che scoreggia a letto è un uomo che ama la vita, diceva mia nonna. E poi non saprei: me lo sento più vicino...

Lo so io cosa vuole, il signore. Mica del cibo, mica qualcosa da mangiare. Vuole quella bella donna bionda che è venuta qui vent'anni fa con aria triste, una donna molto dolce, elegantissima, che mi ha chiesto: «Il signore è in casa?». Io le ho risposto: «No, ma c'è la signora». Lei ha alzato un sopracciglio, mi sono accorta che era sorpresa, poi ha girato i tacchi e non l'ho rivista mai più, ma sono sicura che tra loro due c'era del tenero, e che se lui non amava sua moglie era perché rimpiangeva quella donna alta e bionda col cappotto di pelliccia.

Il cibo crudo
Rue de Grenelle, la camera

La perfezione è il ritorno. Per questo solo le civiltà decadenti possono conoscerla: non a caso, il ritorno al cibo crudo - sublime realizzazione - è stato possibile in seno a una cultura millenaria come quella giapponese, la cui raffinatezza ha raggiunto vertici ineguagliabili e ha apportato all'umanità i più alti contributi. Ed è proprio nel cuore della vecchia Europa, eternamente in punto di morte come me, che per la prima volta dalla preistoria si è mangiata carne cruda con l'unica aggiunta di qualche aroma.

Il crudo. Com'è superficiale credere che consista nella bruta azione di divorare un prodotto non preparato! Tagliare il pesce crudo è come tagliare la pietra. Agli occhi del novizio il blocco di marmo sembra monolitico. Se tentasse di assestare un colpo a caso con lo scalpello lo strumento gli salterebbe di mano mentre la pietra, nient'affatto intaccata, manterrebbe tutta la sua integrità. Un bravo marmista conosce la materia. Sente dove cederà al suo assalto perché l'incisione è già presente nel blocco e aspetta solo di essere rivelata; lo scultore, con precisione quasi millimetrica, ha intuito quali sembianze assumerà l'opera che solo gli ignoranti credono sia frutto della sua volontà. E invece lui non fa altro che svelare: il suo talento, infatti, non consiste nell'inventare forme, bensì nel rendere manifeste quelle che erano invisibili.

I cuochi giapponesi che conosco sono diventati maestri nell'arte del pesce crudo solo dopo lunghi anni di apprendistato, durante i quali la cartografia della carne poco a poco si è svelata ai loro occhi in tutta la sua evidenza. È vero che alcuni hanno in sé il talento di sentire al tatto le linee di frattura da seguire per trasformare l'animale offerto in quei sashimi squisiti che gli esperti riescono a estrarre dalle viscere insipide del pesce. Prima di diventare artisti, però, devono domare quel dono innato e imparare che l'istinto da solo non basta: occorrono invece destrezza per tagliare, discernimento per individuare il meglio e carattere per respingere le parti mediocri. Talvolta lo chef Tsuno, il più grande di tutti, da un salmone enorme ricavava solo un boccone minuscolo e apparentemente ridicolo. In questo campo, infatti, la prolissità non significa niente, conta solo la perfezione. Un piccolo frammento di materia fresca, sola, nuda, cruda: ecco la perfezione.

Quando l'ho conosciuto era già parecchio anziano, aveva abbandonato le cucine e osservava da dietro il bancone i clienti, senza più mettere mano ai piatti. Tuttavia, una volta ogni tanto, in onore di un ospite o per un'occasione particolare, si rimetteva all'opera - ma esclusivamente per i sashimi. Negli ultimi anni le occasioni speciali si erano fatte sempre più rare, fino a divenire eventi straordinari.

All'epoca ero agli albori della mia promettente carriera di critico, e ancora nascondevo un'arroganza che poteva essere scambiata per presunzione e che solo in

seguito sarebbe stata riconosciuta come il tratto distintivo del mio genio. Con falsa umiltà mi ero quindi seduto da solo al bancone del Kamogawa per una cena che mi aspettavo dignitosa. In vita mia non avevo mai assaggiato il pesce crudo e speravo in un piacere nuovo. Nella mia carriera di gastronomo in erba, in effetti, niente mi aveva preparato a questo. Pur senza capirne il significato, avevo in bocca solo la parola "territorio" - ma oggi so che "il territorio" esiste solo in funzione del mito dell'infanzia e che, se ci inventiamo il mondo delle tradizioni radicate nella terra e l'identità di una regione, lo facciamo solo per rendere concreti e oggettivi gli anni magici e irrimediabilmente passati che precedono l'orrore di diventare adulti. Solo la forsennata volontà di far perdurare un mondo scomparso a dispetto dello scorrere del tempo può spiegare come sia possibile credere nell'esistenza di un "territorio": è tutta una vita scomparsa, un aggregato di sapori, odori e profumi disparati che si sedimenta nei riti ancestrali, nelle pietanze locali, crogioli di una memoria illusoria che vuole trasformare la sabbia in oro e il tempo in eternità. Al contrario, la grande cucina non esiste senza evoluzione, erosione e oblio. La cucina è diventata arte grazie a una continua elaborazione, alla mescolanza di passato e futuro, qui e altrove, crudo e cotto, salato e dolce, e può continuare a vivere solo liberandosi dall'ossessione di chi non vuole morire.

Abituato a cassoulet e stufato di cavolo, ero quantomeno digiuno di ogni conoscenza - ma non certo di pregiudizi - verso la cucina giapponese quando arrivai al bancone del Kamogawa, dove operava una schiera di cuochi dietro ai quali, in fondo a destra, quasi si nascondeva un ometto rannicchiato su una sedia. Nel ristorante completamente disadorno, caratterizzato da una sala spartana e sedie approssimative, regnava l'allegra confusione dei luoghi in cui i commensali sono soddisfatti del cibo e del servizio. Niente di sorprendente. Niente di particolare. Perché lo fece? Forse sapeva chi ero, forse alle sue orecchie di vecchio disincantato era giunto il nome che mi stavo facendo nel ristretto cenacolo della gastronomia? Lo fece per sé stesso? O per me? Cosa fa sì che in un uomo maturo e disilluso si risvegli la fiamma che vacilla e in un'ultima esibizione bruci la sua forza viva? Nel faccia a faccia tra chi abdica e chi conquista, la posta in gioco è la filiazione o la rinuncia? Mistero insondabile. Non mi ha rivolto lo sguardo nemmeno una volta, eccetto alla fine: occhi vuoti, devastati, che non volevano dire niente.

Quando si era alzato dalla misera sedia, poco a poco nel ristorante era calato un silenzio di tomba. Prima sui cuochi, impietriti dallo stupore, poi, come se un'onda invisibile e veloce si fosse riversata sui presenti, si erano zittiti i clienti al bancone, dopo ancora quelli in sala e infine quelli che, appena entrati, contemplavano la scena sbalorditi. Lo chef si era alzato senza dire una parola e aveva raggiunto il piano di lavoro, di fronte a me. L'uomo che fin lì avevo immaginato a capo della squadra aveva accennato un inchino, con un gesto improntato alla massima deferenza tipica delle culture asiatiche, e insieme agli altri era indietreggiato lentamente verso l'ingresso della cucina, pur senza entrarci e rimanendo invece lì, immobile, devoto. Lo chef Tsuno elaborò davanti a me la sua composizione con gesti delicati ed essenziali, di una parsimonia che sfiorava l'indigenza, ma sotto il suo palmo vedevo nascere e sbocciare fulgori di carne rosa, bianca e grigia, tra la madreperla e il cangiante mentre, affascinato, assistevo al prodigio.

*

Fu uno stordimento. Quello che varcò la soglia dei miei denti non era né materia né acqua, soltanto una sostanza intermedia che dell'una aveva conservato la presenza e la consistenza che si oppone al vuoto, e dall'altra aveva tratto la fluidità e la dolcezza miracolose. Il vero sashimi è croccante, eppure si scioglie sulla lingua. Invita a una masticazione lenta e flessuosa che non ha lo scopo di far cambiare natura all'alimento, ma soltanto quello di assaporarne l'aerea "morbilezza". Già, la morbilezza: né morbidezza né mollezza, perché il sashimi, polvere di velluto simile alla seta, porta con sé un po' di entrambe e, nella straordinaria alchimia della sua essenza vaporosa, mantiene una densità lattiginosa che le nuvole non hanno. Il primo boccone rosa che mi aveva suscitato tanta emozione era salmone, ma dovevo ancora incontrare la platessa, la noce di capasanta e il polpo. Il salmone è grasso e dolce nonostante la sua essenziale magrezza, il polpo è austero e rigoroso, tenace nei suoi filamenti segreti che si recidono sotto i denti solo dopo una lunga resistenza. Prima di azzannare il curioso morso dentellato, venato di rosa e violetto ma tendente al nero in cima alle escrescenze frastagliate, lo guardai, poi lo afferrai maldestramente con le bacchette che a malapena riuscivo a padroneggiare, lo accolsi sulla lingua colpita da quella compattezza e fremetti di piacere. Tra i due assaggi, tra il salmone e il polpo, in bocca esplode l'intera tavolozza delle sensazioni e non svanisce mai quella fluidità compatta, come se il cielo si fosse poggiato sulla lingua. Allora ogni altro liquido diventa inutile, che sia acqua, Kirin o sakè caldo. La capasanta, così leggera ed evanescente, si eclissa non appena arriva in bocca, ma molto tempo dopo le guance ancora si ricordano del suo profondo sfioramento; la platessa, infine, che erroneamente potrebbe sembrare la più rustica, ha la delicatezza acidula del limone, e la sua eccezionale struttura si impone sotto i denti con una pienezza sorprendente.

Il sashimi è questo: un frammento cosmico alla portata del cuore, ma ahimè ben lungi dalla fragranza o dal sapore che sfuggono alla mia sagacia, o forse alla mia disumanità... Credevo che l'evocazione della raffinata avventura di gustare cose crude, distanti mille miglia dalla barbarie dei divoratori di animali, avrebbe risvegliato il profumo d'autenticità che ispira il mio ricordo, questo ricordo ignoto che forse non coglierò mai... E se non fosse altro che un banale crostaceo?

(Chabrot)
Rue de Bourgogne, studio medico

Tre vie possibili.

Una via asintotica: uno stipendio da fame, un camice verde, lunghi turni di guardia, una probabile carriera, la via del potere, la via degli onori. Professore di cardiologia. L'ospedale pubblico, l'impegno per la causa, l'amore per la scienza: quel tanto che basta di ambizione, ingegno e competenza. Per questa ero maturo.

Una via mediana: la vita di tutti i giorni. Molti, moltissimi soldi. Una clientela altolocata, piena zeppa di borghesi depresse, vecchi ricchi spendaccioni, tossicodipendenti d'alto bordo, tonsilliti, influenze, tedi lunghi e insondabili. La Montblanc che mia moglie mi regala ogni anno il 25 dicembre scivola sul bianco della ricetta. Alzo la testa, un largo sorriso al momento giusto, un po' di conforto, un po' di garbo, molta falsa umanità per monetizzare l'assoluzione alle incurabili angosce isteriche di madame Derville, la moglie del presidente dell'ordine degli avvocati.

Una via tangente: curare le anime, non i corpi. Giornalista, scrittore, pittore, eminenza grigia, barone delle lettere, archeologo? Qualsiasi altra cosa, ma non il perlinato del mio studio di dottore mondano, non l'anonimato celebre e danaroso del mio incarico terapeutico, in questa strada da ricconi, in questa poltrona da ministro...

Ovviamente, la via mediana. E lunghi secoli protratti in lancinanti insoddisfazioni, ribollimenti interiori, a volte corrosivi, a volte virulenti, a volte celati - ma sempre presenti.

La prima volta che venne da me intravidi la salvezza. Ciò che io non potevo essere perché troppo corrotto dal mio sangue borghese, a cui non potevo rinunciare, lui me lo regalava semplicemente con il tacito consenso a diventare mio cliente, con la mera frequentazione regolare della mia sala d'attesa, con la sua banale docilità di paziente qualunque. Più tardi mi fece un altro dono, con magnanimità: la sua conversazione. Mi apparvero mondi fino ad allora insospettati, e quello che da sempre la mia fiamma bramava così ardentemente e disperava di conquistare, io lo vivevo grazie a lui per procura.

Vivere per procura: far nascere degli chef, esserne il becchino, estrarre dal baccanale parole, frasi, sinfonie di linguaggio, e partorire pasti di una bellezza sfolgorante; essere un Maestro, essere una Guida, essere una Divinità; toccare con la mente sfere inaccessibili, penetrare di soppiatto nei labirinti dell'ispirazione, rasentare la perfezione, sfiorare il Genio! Cosa è davvero meglio? Vivere una squallida vita da Homo sapiens molto convenzionale, senza scopo, senza sale, perché siamo troppo deboli per raggiungere l'obiettivo? Oppure, quasi per effrazione,

godersi all’infinito le estasi di un altro che, protagonista della sua ricerca, già nel vivo della sua crociata lambisce l’immortalità proprio perché sa quello che vuole?

Più tardi ancora, altre regalie: la sua amicizia. E accettando il suo sguardo su di me, nell’intimità dei nostri discorsi da uomo a uomo in cui, nel fuoco della mia passione per l’Arte, io diventavo al contempo il testimone, il discepolo, il protettore e l’ammiratore, ho ricevuto cento volte tanto per la mia subordinazione consenziente. La sua amicizia! Chi non ha mai sognato l’amicizia di un Grande del secolo, chi non ha desiderato dare del tu all’Eroe, abbracciare il figliol prodigo, il grande Maestro delle orge culinarie? Suo amico! Suo amico e confidente fino al privilegio, ahimè tanto prezioso e doloroso insieme, di annunciargli la sua morte... Domani? All’alba? O questa notte? Questa stessa notte... Notte anche mia, perché il testimone muore per non poter più testimoniare, e il discepolo muore per il tormento della perdita, e il protettore muore per aver fallito, e l’ammiratore, infine, muore per dover adorare un cadavere destinato alla pace dei cimiteri... La mia notte...

Ma non rimpiango nulla, ma rivendico tutto, perché era lui, e perché ero io.

Lo specchio
Rue de Grenelle, la camera

Si chiamava Jacques Destrères. Ero proprio agli inizi della mia carriera. Avevo appena finito un articolo sulla specialità della maison Gerson, esattamente quello che avrebbe sconvolto i piani della mia professione e mi avrebbe proiettato nel firmamento della critica gastronomica. Nell'attesa eccitata ma fiduciosa degli eventi futuri mi ero rifugiato dallo zio, il fratello maggiore di mio padre, uno scapolone che conosceva l'arte del buon vivere e che in famiglia tutti consideravano un tipo stravagante. Non si era mai sposato, addirittura non era mai stato visto insieme a una donna, tanto che mio padre sospettava fosse "dell'altra sponda". Aveva avuto successo negli affari e a una certa età si era ritirato in un'incantevole piccola proprietà vicino al bosco di Rambouillet, dove trascorreva sereno le sue giornate a potare le rose, portare a passeggio i cani, fumare il sigaro in compagnia di qualche vecchia conoscenza di lavoro e prepararsi leccornie da scapolo.

Seduto nella sua cucina lo guardavo armeggiare. Era inverno. Avevo pranzato prestissimo da Groers, a Versailles, e poi percorso le stradine innevate con una disposizione d'animo più che favorevole. Nel focolare crepitava un bel fuoco e mio zio si preparava da mangiare. La cucina di mia nonna mi aveva abituato a un'atmosfera rumorosa e infervorata dove tra il baccano delle pentole, lo sfrigolio del burro e il clangore dei coltelli si dimenava una virago in trance, che solo grazie alla lunga esperienza manteneva un'aura di serenità, la stessa che hanno i martiri tra le fiamme dell'inferno. Jacques, invece, faceva tutto con misura. Non si affrettava, ma non era nemmeno lento. Ogni gesto giungeva a tempo debito.

Sciacquò scrupolosamente il riso thai in un piccolo colapasta argentato, lo scolò, lo versò in una pentola, lo ricoprì con una quantità d'acqua salata pari a una volta e mezzo il suo volume, mise il coperchio e lasciò cuocere. Aveva adagiato i gamberetti in una ciotola di maiolica. Li sgusciò con meticolosa concentrazione mentre chiacchierava con me, essenzialmente del mio articolo e dei miei progetti. Non accelerò né rallentò la cadenza nemmeno per un attimo. Quando ebbe privato l'ultimo piccolo arabesco del suo viluppo protettivo si lavò le mani con cura, usando un sapone al latte. Con lo stesso ritmo pacato mise sul fornello un tegame di ghisa, vi versò un filo di olio d'oliva, lo fece scaldare e vi gettò a pioggia i gamberetti sgusciati. La spatola di legno li circuiva con destrezza e, senza lasciare nessuna scappatoia, afferrava le minuscole mezzelune da ogni parte e le faceva danzare sulla padella profumata. Poi un pizzico di curry. Né troppo né troppo poco. Una polvere sensuale abbelliva con il suo oro esotico il rame rosato dei crostacei: l'Oriente

reinventato. Sale, pepe. Sgranò con le forbici un rametto di coriandolo sopra la padella. Alla fine, rapidissimo, una spruzzata di cognac e un fiammifero; dal recipiente guizzò una lunga fiamma astiosa, come un richiamo o un grido finalmente liberato, un sospiro insopprimibile che si estingue con la stessa velocità con cui si è levato.

Sul tavolo di marmo attendevano un piatto di porcellana, un bicchiere di cristallo, splendidi pezzi d'argenteria e un tovagliolo di lino ricamato. Con il mestolo dispose scrupolosamente nel piatto la metà dei gamberetti e rovesciò il riso dalla minuscola ciotola dove prima lo aveva pressato, così che formasse una cupoletta paffuta coronata da una foglia di menta. Poi si versò un copioso bicchiere di vino dal trasparente colore di grano.

«Vuoi un bicchiere di Sancerre?».

Feci cenno di no. Si mise a tavola.

Uno spuntino. Ecco ciò che Jacques Destrères chiamava uno spuntino. Sapevo che diceva sul serio e che tutti i giorni si concedeva un bocconcino di paradiso, inconsapevole della raffinatezza del suo quotidiano, da vero intenditore, da autentico esteta che tiene lontano dalla vita di ogni giorno qualsiasi messa in scena. Lo guardavo mangiare senza toccare affatto la pietanza che aveva preparato sotto i miei occhi: mangiava con la stessa dedizione fine e distaccata con cui aveva cucinato, e quel pasto che non assaporai rimase uno dei migliori della mia vita.

Degustare è un atto di piacere, raccontare questo piacere è un fatto artistico, ma l'unica vera opera d'arte, in definitiva, è il banchetto dell'altro. Lo spuntino di Jacques Destrères rappresentava la perfezione perché non era il mio, perché non sconfinava nel prima e nel dopo della mia quotidianità, e poteva imprimersi nella mia mente come unità chiusa e autosufficiente, momento unico scolpito fuori dal tempo e dallo spazio, perla del mio animo libera dalle emozioni della vita. Proprio come una stanza contemplata nel riflesso di uno specchio magico diventa un quadro perché non è più aperta all'esterno, ma evoca tutto un mondo senza sbocchi, inscritto rigorosamente entro i bordi dello specchio e isolato dalla vita circostante, così il pasto dell'altro è racchiuso nella cornice della nostra contemplazione ed è protetto dalla linea di fuga infinita dei nostri ricordi o dei nostri progetti. Mi sarebbe piaciuta quella vita, la vita che mi suggerivano lo specchio o il piatto di Jacques, una vita senza prospettiva, che non lasciasse svanire la possibilità di diventare un'opera d'arte, una vita senza passato né futuro, senza contorni né orizzonte: il qui e ora, bello, pieno, chiuso.

Ma non è questo. Quello che le grandi tavole hanno apportato al mio genio alimentare, quello che i gamberetti di Destrères hanno suggerito alla mia intelligenza non dice niente al mio cuore. Spleen. Sole nero.

Il sole...

(Gégène)
Angolo tra rue de Grenelle e rue du Bac

Io e te siamo della stessa pasta.

Esistono due categorie di passanti. Prima di tutto la più comune, con le dovute distinzioni. Di questi non incrocio mai lo sguardo, o solo di sfuggita, quando mi danno una moneta. A volte abbozzano un sorriso, ma sempre un po' a disagio, e scappano via in quattro e quattr'otto. Oppure non si fermano e passano più veloce possibile, con la coscienza sporca che li tormenta per circa cento metri - cinquanta metri prima di me, quando mi vedono da lontano e subito si avvitano la testa dall'altra parte, e cinquanta metri dopo lo straccione, quando la testa ritrova la sua mobilità consueta -, poi mi dimenticano, respirano di nuovo liberamente, e la fitta al cuore per la pietà e la vergogna provata si affievolisce via via. Io lo so cosa dicono la sera tornando a casa, se ancora ci pensano in qualche angolo remoto dell'inconscio: «È terribile, ce ne sono sempre di più, mi piange il cuore, certo io gli do qualcosa, ma dopo il secondo smetto, lo so che è una cosa arbitraria e crudele, ma non si può dare di continuo, con tutte le tasse che paghiamo, non dovremmo essere noi a dare, è lo stato che è carente, è lo stato che non fa il suo dovere, e meno male che abbiamo un governo di sinistra, altrimenti sarebbe peggio, bene: cosa si mangia stasera, pasta?».

A quelli lì gli piscio nel culo. E sono fin troppo gentile. Devono andare a cagare quei borghesi che fanno i socialisti, che vogliono la botte piena e la moglie ubriaca, l'abbonamento al teatro Châtelet e i poveri salvati dalla miseria, il tè da Mariage e l'uguaglianza degli uomini sulla terra, le vacanze in Toscana e i marciapiedi sgombri dai pungoli dei loro sensi di colpa, pagare la donna di servizio al nero e propinarci quei discorsi da paladini altruisti. Lo stato, lo stato! Sono come il popolo ignorante che adora il re e accusa di tutti i mali subiti solo i cattivi ministri corrotti; come il padrino che dice ai suoi scagnozzi: «Quest'uomo ha una brutta cera» e fa finta di non sapere che ciò che ha appena ordinato così, a mezza voce, non è altro che un'esecuzione; sono come il figlio o la figlia rimproverati che insultano l'assistente sociale mentre chiede spiegazioni ai genitori indegni! Lo stato! Troppo facile incolpare lo stato quando dovremmo accusare soltanto noi stessi!

Poi c'è l'altra categoria. Quella delle carogne, dei veri bastardi, quelli che non si affrettano, che non distolgono lo sguardo, che mi fissano con occhi freddi privi di compassione, peggio per te, caro mio, schiatta se non hai saputo lottare, nessuna pietà per la feccia, la plebe che vegeta in cartoni per larve umane, niente sconti, o si vince o si perde, e se credi che mi vergogno dei miei soldi ti sbagli.

Per dieci anni, ogni mattina, uscendo dal suo palazzo, ha sfilato davanti a me con il suo passo di ricco soddisfatto, ha sostenuto la mia preghiera con uno sguardo di

tranquillo disprezzo.

Se fossi in lui farei lo stesso. I barboni non sono mica tutti socialisti, e la povertà non rende per niente rivoluzionari. E siccome a quanto sembra lui sta per crepare, allora gli dico: «Crepa, bello mio, crepa per tutti i soldi che non mi hai dato, crepa per i tuoi pranzi da riccastro, crepa per la tua vita da potente, non sarò certo io a esultare. Io e te siamo della stessa pasta».

Il pane
Rue de Grenelle, la camera

Ansanti, dovevamo venir via dalla spiaggia. Il tempo mi era parso deliziosamente breve e lungo insieme. In quel tratto la costa, ampio arco sabbioso che si distendeva indolente anche se divorato dalle onde, permetteva i più intrepidi bagni, più piacevoli che pericolosi. Fin dal mattino io e i miei cugini ci tuffavamo instancabili sotto i cavalloni o volavamo sopra le creste delle onde, senza fiato, frastornati da quelle interminabili capriole, e tornavamo al nostro punto di ritrovo, l'ombrellone di famiglia, solo per mandar giù una frittella o un grappolo d'uva prima di ripartire al galoppo verso l'oceano. A volte, invece, mi lasciavo cadere sulla sabbia calda e crocchiante, subito immerso in un benessere ebete, a malapena cosciente del torpore del mio corpo e dei rumori così particolari della spiaggia, tra grida di gabbiani e risate di bambini - una parentesi di intimità nel bizzarro stupore della felicità. Ma il più delle volte, galleggiando in balìa delle onde, apparivo e scomparivo sotto la massa liquida e mobile. Esaltazione dell'infanzia: quanti anni impieghiamo a dimenticare la passione che profondevamo in ogni attività che ci assicurava piacere? Di quale impegno totale non siamo più capaci, di quale gioia, di quali slanci di affascinante lirismo? In quelle giornate al mare c'era tanta esultanza, tanta semplicità... rimpiazzate così in fretta, ahimè, dalla difficoltà sempre crescente di provare piacere...

Verso l'una levavamo le tende. Durante il ritorno a Rabat, che distava una decina di chilometri, nella fornace delle auto mi gustavo la vista del lungomare. Non mi veniva mai a noia. In seguito, da ragazzo, privo ormai di quelle estati marocchine, mi capitava di ripercorrere con il pensiero fin nei minimi particolari la strada che dalla spiaggia delle Sables d'Or riporta in città, e così facendo di passare in rassegna strade e giardini con euforica minuzia. Era una bella strada che in molti punti si affacciava sull'Atlantico: le ville sommerse dagli oleandri che talvolta, nell'illusoria trasparenza di un cancello lavorato, lasciavano intuire la vita luminosa che si muoveva al loro interno; più lontano, la fortezza ocra a strapiombo sui flutti di smeraldo, che allora nemmeno immaginavo fosse una lugubre prigione; poi la spiaggetta di Temara, raccolta, protetta dal vento e dalle ondate, che squadravo con lo sdegno di chi del mare ama solo le asperità e i tumulti; la spiaggia successiva, troppo pericolosa per poterci fare il bagno, punteggiata di qualche pescatore temerario con le gambe abbronzate lambite dalle onde, e che l'oceano sembrava voler inghiottire in un rabbioso baccano; poi i dintorni della città, con il suk traboccante di pecore e tende chiare che sbattevano al vento, i sobborghi brulicanti di gente, allegramente rumorosi, poveri ma salubri nell'aria ricca di iodio. Avevo la sabbia appiccicata alle caviglie, le

guance arroventate, e nella calura dell'abitacolo mi intorpidivo, cullato dalla tonalità cantilenante e insieme aggressiva dell'arabo, in balìa di incomprensibili frammenti di conversazione catturati dal finestrino aperto. Dolce calvario, il più dolce in assoluto: tutti quelli che hanno trascorso le estati in riva al mare lo conoscono, conoscono l'esasperante necessità di *rientrare a casa*, di lasciare l'acqua per la terra, di sopportare il disagio di tornare a essere pesanti e sudati; tutti lì per lì lo hanno detestato, però poi lo ricordano come un momento di grazia. Rituali delle vacanze, sensazioni immutabili: il gusto del sale agli angoli della bocca, le dita grinzose, la pelle calda e secca, i capelli incollati che gocciolano ancora un po' sul collo, il respiro corto, com'era bello, com'era facile...

Una volta a casa filavamo sotto la doccia e ne uscivamo luccicanti, con la pelle morbida, i capelli docili, e il pomeriggio cominciava a tavola.

L'avevamo comprata prima di risalire in macchina in un negozietto davanti ai bastioni, avvolta accuratamente in carta di giornale. La guardavo con la coda dell'occhio, ancora troppo inebetito per gioire della sua presenza, ma tuttavia sereno, sapendo che era lì per "dopo", per "pranzo". Strano... Chissà perché in questo giorno di trapasso il ricordo più viscerale del pane che mi viene in mente è quello della *kesra* marocchina, quella graziosa palletta schiacciata, più simile per consistenza a un dolce che alla baguette. Comunque sia: lavato e vestito, beato nell'attesa di un pomeriggio di passeggiate nella medina, mi mettevo a tavola, strappavo dal grosso pezzo che mi passava mia madre un primo boccone da conquistatore, e nel tepore friabile e dorato dell'alimento ritrovavo la consistenza della sabbia, il suo colore e la sua accogliente presenza. Il pane, la spiaggia: due calori connessi, due attrattive complici, e ogni volta un mondo intero di gioie rustiche assale la nostra percezione. Sbagliamo a credere che la nobiltà del pane risieda nel fatto che basta a sé stesso e al contempo accompagna qualsiasi pietanza. Se il pane "basta a sé stesso" è perché è molteplice, non nel senso delle sue tante tipologie, ma per la sua essenza stessa giacché il pane è ricco, è vario, il pane è un microcosmo. In esso si incorpora un'assordante varietà, come un universo in miniatura che svela le sue ramificazioni nel corso della degustazione. L'assalto, che di primo acchito si scontra con la muraglia della crosta, dopo che ha superato questa barriera resta sbalordito dalla remissività che gli riserva la mollica fresca. È quasi sconcertante l'abisso che c'è tra la scorza screpolata, a volte dura come pietra, a volte semplice manto che cede ben presto all'offensiva, e la morbidezza dell'interno che si raggomitola nelle guance con carezzevole docilità. Le fessure della crosta sono come richiami al mondo campestre: sembrano solchi di aratro, e così ci troviamo a pensare al contadino sul far della sera, al campanile del paese, sono appena suonate le sette e lui si asciuga la fronte con il risvolto della giacca, fine del lavoro.

Al momento dell'incontro fra la crosta e la mollica, invece, davanti al nostro sguardo interiore si materializza un mulino: attorno alla macina vola la polvere di grano, l'aria è satura di pulviscolo volatile. E poi, un nuovo cambio di scena: il palato ha appena sposato la spuma spugnosa liberata dalle costrizioni, e adesso può avere inizio il lavoro delle mandibole. È pane, eppure si mangia come un dolce; ma a differenza della pasticceria, anche di quella da forno, la masticazione del pane sfocia

in un risultato sorprendente, un risultato... vischioso. La pallina di mollica masticata e rimasticata alla fine deve amalgamarsi in una massa collosa e tanto compatta da non lasciar passare l'aria; il pane invischia, proprio così, invischia. Chi non ha mai osato impastare a lungo il cuore del pane con i denti, la lingua, il palato e le guance non ha mai trasalito sentendo dentro di sé l'ardente esultanza della vischiosità. In quel momento ciò che mastichiamo non è più pane né mollica né dolce, ma un simulacro di noi stessi, del gusto che devono avere i nostri tessuti intimi che impastiamo con le nostre bocche esperte in cui la saliva e il lievito si mischiano in un'ambigua fratellanza.

Attorno alla tavola ruminiamo tutti in coscienzioso silenzio. Certo, esistono comunioni davvero bizzarre... Lontano dai riti e dai fasti delle messe istituzionalizzate, senza arrivare all'atto religioso di spezzare il pane e rendere grazie a Dio, noi comunque ci univamo in una sacra comunione che ci faceva accedere, senza che lo sapessimo, a una verità superiore, decisiva tra tutte. E se alcuni di noi, vagamente consapevoli di questa orazione mistica, l'attribuivano banalmente al piacere di stare insieme, di condividere, nella convivialità e nel riposo delle vacanze, un'estasi consacrata, io sapevo che si sbagliavano solo perché non avevano le parole e gli strumenti per esprimere e illustrare una simile ascensione. Provincia, campagna, gioia di vivere ed elasticità intrinseca: nel pane c'è tutto questo, oggi come allora. Ecco perché il pane è il mezzo privilegiato grazie al quale perderci in noi stessi, alla ricerca di noi stessi.

Dopo questo primo contatto che faceva da aperitivo mi lanciavo nel prosieguo delle ostilità. Profusione di tajine con insalate fresche: è indubbio che carote e patate tagliate a dadini regolari, appena condite con un pizzico di coriandolo, sono ben più saporite delle loro consimili grossolanamente spezzettate. Mi leccavo i baffi e mi ingozzavo come un angelo, senza rimorsi né rimpianti. Ma la mia bocca non dimenticava, e anzi si ricordava che le mandibole esultanti avevano inaugurato quel pranzo di festa con una candida mollica soffice, e anche se, per mostrare la mia gratitudine, intingevo un po' di quel pane nel piatto ancora pieno di sugo, sapevo che a quel punto non era più una questione di cuore. Con il pane, come con tutto il resto, è la prima volta quella che conta.

Mi ricordo la magnificenza floreale della sala da tè degli Oudaïa dalla quale contemplavamo Salé e il mare in lontananza, alla foce del fiume che scorreva sotto i bastioni; le stradine variopinte della medina; le cascate di gelsomino sui muri dei cortiletti, ricchezza dei poveri distante mille miglia dal lusso dei profumieri occidentali; mi ricordo, infine, la vita sotto il sole, che è diversa da tutte le altre perché chi vive all'aperto concepisce lo spazio in modo differente... e il pane marocchino, preludio folgorante alle unioni carnali. Ecco, ecco, ci sono quasi. Quello che cerco è qualcosa di simile. Sì, qualcosa di simile, ma non è proprio questo... Pane... pane... E poi? Non di solo pane vive l'uomo: di cos'altro ancora?

(Lotte)
Rue Delbet

Glielo dicevo sempre: io non ci voglio andare, io voglio bene alla nonna ma al nonno no, mi fa paura, ha certi occhiacci neri neri, e poi non è contento di vederci, per niente contento. Per questo oggi mi suona strano. Perché per una volta mi va di andarci, vorrei vedere la nonna, e anche Rick, e invece è la mamma che non vuole, dice che il nonno è malato e che lo disturbiamo. Il nonno malato? Non è possibile. Jean è malato, questo sì, è molto malato, ma fa lo stesso, mi piace stare con lui, mi piace quando d'estate andiamo insieme a caccia di ciottoli, lui prende un ciottolo e lo guarda e poi inventa una storia: grosso e tondo, è un signore che ha mangiato troppo e allora adesso non riesce più a camminare e rotola, rotola, oppure piccolo e schiacciato, gli hanno camminato sopra e via, piatto come una sogliola, e un sacco di altre storie così.

Il nonno invece non mi ha mai raccontato storie, mai, non gli piacciono le storie, e non gli piacciono i bambini, e non gli piace il rumore, mi ricordo che un giorno, in Rudegrenèl, giocavo buona buona con Rick e anche con Anaïs, la figlia della sorella di Paul, stavamo ridendo e lui si è girato verso di noi, mi ha lanciato un'occhiata cattiva, cattiva *sul serio,* mi è venuto da piangere e mi volevo nascondere, non mi andava più per niente di ridere, e lui ha detto alla nonna: «Fateli tacere» senza nemmeno guardarla. Allora la nonna ha fatto la sua faccia triste, non ha risposto nulla, è venuta a parlarci e ci ha detto: «Venite, bambini, andiamo a giocare al parco, il nonno è stanco». Quando siamo tornati dal parco il nonno se n'era andato, non l'abbiamo più visto, abbiamo cenato con la nonna e anche con la mamma e con Adèle, la sorella di Paul, e ci siamo divertiti di nuovo, ma mi sono accorta che la nonna era triste.

Quando lo chiedo alla mamma lei mi risponde sempre di no, che va tutto bene, che sono questioni da grandi, che non mi devo preoccupare per queste cose e che lei mi vuole tantissimo bene. Questo lo so. Ma so anche tante altre cose. So che il nonno non vuole più bene alla nonna, che la nonna non si vuole più bene, che la nonna vuole più bene a Jean che alla mamma o a Laura, ma che Jean odia il nonno e che il nonno disprezza Jean. So che il nonno pensa che papà è un imbecille. So che papà ce l'ha con la mamma perché è la figlia del nonno, ma anche perché lei ha voluto me e lui non voleva avere figli, o perlomeno non ancora; so anche che papà mi vuole tanto bene e forse addirittura ce l'ha con la mamma per tutto il bene che mi vuole, lui che non mi voleva nemmeno, e so che a volte la mamma ce l'ha con me per avermi voluto quando papà non voleva. Eh già, io so tutte queste cose. So che sono tutti scontenti, perché nessuno ama la persona giusta, come dovrebbe essere, e non capiscono che ce l'hanno soprattutto con sé stessi.

Tutti pensano che i bambini non sanno niente. Viene da chiedersi se i grandi sono mai stati bambini.

La fattoria
Rue de Grenelle, la camera

Dopo due ore di vani tentativi alla ricerca di una locanda appena aperta nei dintorni di Colleville, vicino al cimitero americano, alla fine ero approdato in quella fattoria ridente della Côte de Nacre. Mi è sempre piaciuta quella zona della Normandia. Non per il sidro né per le mele, la panna o il pollo flambé al calvados, ma per le sue spiagge sconfinate, dove la bassa marea lascia scoperta larga parte della battigia e dove ho veramente capito cosa significa l'espressione "tra cielo e terra". Facevo lunghe passeggiate su Omaha Beach, un po' stordito dalla solitudine e dallo spazio, e osservavo i gabbiani e i cani che gironzolavano sulla spiaggia, mettevo le mani a visiera per scrutare un orizzonte che non aveva niente da dirmi e mi sentivo felice e fiducioso, rinvigorito da quella gitarella silenziosa.

Quel mattino, un bel mattino estivo, luminoso e fresco, avevo vagato in cerca della locanda, sempre più di cattivo umore, perdendomi in improbabili strade infossate e raccogliendo qua e là solo indicazioni contraddittorie. Alla fine mi ero avventurato in una stradina senza uscita che sbucava nel cortile di una fattoria di pietra tipica di quelle parti, con il portico sovrastato da un imponente glicine, le finestre fagocitate da gerani rossi e le imposte bianche ridipinte di fresco. Davanti alla casa, all'ombra di un tiglio, c'era una tavola apparecchiata e cinque persone (quattro uomini e una donna) che finivano di pranzare. Non conoscevano l'indirizzo che cercavo. Alla domanda su dove, in mancanza di meglio, potessi trovare un posto nei paraggi per mangiare, tirarono su col naso con una punta di disprezzo. «È meglio mangiare a casa» disse uno degli uomini con fare carico di sottintesi. Quello che immaginai fosse il padrone di casa poggiò la mano sul tettuccio della macchina, si chinò verso di me e senza tanti giri di parole mi propose di mangiare con loro quello che c'era. Accettai.

Seduto sotto il tiglio dal profumo così intenso che quasi mi toglieva l'appetito, li ascoltavo conversare davanti ai loro caffè corretti con il calvados mentre la contadina, una ragazza paffutella con due graziose fossette ai lati della bocca, mi serviva sorridente.

Quattro ostriche chiare, fredde, salate, senza limone né condimenti. Inghiottite piano piano e benedette per l'altezzosa freschezza di cui mi ricoprivano il palato. «Ah, sono rimaste solo queste, ce n'erano parecchie, un centinaio buono, ma gli uomini quando tornano dal lavoro spazzolano tutto». Ride sommessamente.

Quattro ostriche senza fronzoli. Preludio totale e senza concessioni, sontuoso nella sua frugale modestia. Un bicchiere di vino bianco secco, bello ghiacciato, finemente

fruttato - «è un Saché, c'abbiamo un cugino in Turenna che ce lo mette a poco!».

E infilo in bocca la prima. Accanto a me i tizi parlano di macchine con un eloquio incredibile. Quelle che vanno. Quelle che non vanno. Quelle che sbuffano, si ingolfano, si impuntano, sputacchiano, battono in testa, arrancano in salita, non tengono la strada, sobbalzano, fumano, singhiozzano, tossiscono, si impennano, scalciano. Il ricordo di una Simca 1100 particolarmente ribelle si arroga il privilegio di una lunga requisitoria. Uno schifo di macchina, che non aveva un po' di fuoco al culo nemmeno d'estate. Tutti scuotono la testa indignati.

Due fette sottili di prosciutto crudo affumicato, setose e fluide nelle pieghe languide, un po' di burro salato, un pezzo di pagnotta. Un'overdose di vigorosa morbidezza: improbabile ma squisita. Un altro bicchiere dello stesso vino, indimenticabile. Prologo stimolante, incantevole, elettrizzante.

«Sì, nel bosco ce n'è parecchia» rispondono alla mia domanda cortese sulla selvaggina nella zona. «E spesso» prosegue Serge (ci sono anche Claude e Christian, il padrone di casa, invece il nome dell'ultimo non mi viene proprio in mente), «capitano anche degli incidenti».

Alcuni asparagi verdi, grossi, teneri da svenire. «Intanto che aspetta, mentre si scalda il resto» dice in tutta fretta la ragazza, pensando forse che io mi stupisca di un piatto forte così parco. «Non si preoccupi» replico, «è tutto buonissimo». Tonalità adorabile, campestre, quasi bucolica. Arrossisce e si dilegua ridendo.

Intorno a me chiacchierano a ruota libera della selvaggina che attraversa le strade del bosco quando meno te l'aspetti. Raccontano di un certo Germain che una notte senza luna investe un impavido cinghiale; nell'oscurità crede che sia morto e lo scaraventa nel bagagliaio («Ma ci pensa, che fortuna!»), riparte, e in quel mentre l'animale si risveglia piano piano e comincia a scalciare nel bagagliaio («Fa il diavolo a quattro nella bauliera...»), poi a forza di musate ammacca l'auto e sparisce nella boscaglia. Ridono come bambini.

Qualche "avanzo" (ci sarebbe di che sfamare un esercito) di pollastra. Un tripudio di panna, pancetta, un pizzico di pepe nero, patate che a quanto ho capito provengono da Noirmoutier - e nemmeno un filo di grasso.

La conversazione ha deviato dalla strada maestra e si è addentrata nei sinuosi meandri degli alcolici della zona. Quelli buoni, quelli meno buoni, quelli assolutamente imbevibili; le grappe illegali, i sidri troppo fermentati, quelli fatti con mele marce, sporche, sbucciate e raccolte alla bell'e meglio, i calvados del supermercato che sembrano sciroppo, e poi i veri calvados, che scorticano la bocca ma profumano il palato. La grappa di un tale, il famoso Père Joseph, scatena fragorose risate: alcol per pulire i vetri, altro che digestivo!

«Mi dispiace tanto» dice la ragazza che ha un accento diverso dal marito, «non c'è più formaggio, devo fare la spesa oggi pomeriggio».

Vengo a sapere che il cane di un certo Thierry Coulard, un bravo animale noto per la sua morigeratezza, un giorno non ha trovato di meglio da fare che leccare una pozzanghera sotto una botte e per lo choc o l'avvelenamento è stramazzato al suolo,

rigido come un manico di scopa, e meno male che era bello robusto sennò ci restava secco. Sono piegati in due dalle risate e anch'io riprendo fiato a malapena.

Una torta di mele, pasta brisée sottile e croccante, i frutti dorati e insolenti sotto il caramello discreto dello zucchero cristallizzato. Finisco la bottiglia. Alle cinque mi serve il caffè corretto con il calvados. Gli uomini si alzano, mi danno una pacca sulla spalla e mi dicono che vanno al lavoro, e che se voglio rimanere per la sera saranno contenti di rivedermi. Ci abbracciamo come fratelli e prometto di tornare un giorno con una buona bottiglia.

Davanti all'albero secolare della fattoria di Colleville, sotto la guida dei cinghiali che fanno il diavolo a quattro nei bagagliai per la gioia degli uomini che poi lo raccontano, ho vissuto uno dei pranzi più belli della mia vita. Il vitto era semplice e delizioso, ma quello che ho divorato davvero - relegando ostriche, prosciutto, asparagi e pollastra al rango di accessori secondari - è la crudezza dell'eloquio, brutale nella sintassi sciatta ma verace nella sua autenticità giovanile. Ho assaporato con gusto le parole, già, le parole scaturite da un incontro tra fratelli di campagna, certe parole che talvolta dilettano più dei piaceri della carne. Le parole: scrigni che raccolgono una realtà isolata e la trasformano in un momento da antologia; maghi che mutano la faccia della realtà, la impreziosiscono al punto da renderla memorabile e le offrono un posto nella biblioteca dei ricordi. Ogni esistenza è tale grazie al rapporto osmotico fra parola ed evento, in cui la prima riveste il secondo con l'abito di gala. Così le parole dei miei amici fortuiti avevano conferito al pranzo un'aura di grazia inaspettata e, quasi mio malgrado, erano diventate la sostanza stessa del mio banchetto: quel che avevo apprezzato con tanta allegria non era la carne, ma il verbo.

Un rumore ovattato, che non inganna le mie orecchie, mi distoglie dalle mie fantasticherie. Attraverso le palpebre socchiuse intravedo Anna che scivola furtiva nel corridoio. La capacità di mia moglie di spostarsi senza camminare, senza alterare il suo incedere nella normale frammentazione dei passi, mi ha sempre fatto sospettare che questa sinuosità aristocratica sia stata creata apposta per me. Anna... se tu sapessi quanta felicità mi regala la riscoperta di quel pomeriggio fugace, fra la grappa e il bosco, a bere a garganella l'eternità delle parole! Forse la molla della mia vocazione risiede qui, tra il dire e il mangiare... e quel sapore continua a sfuggirmi vertiginosamente... I pensieri mi trascinano verso la mia vita in provincia... una grande casa... le passeggiate nei campi... il mio cane sempre tra i piedi, allegro e innocente...

(Venere)
Rue de Grenelle, lo studio

Sono una Venere primitiva, una piccola dea della fecondità dal corpo nudo di alabastro, i fianchi larghi e generosi, il ventre prominente e i seni cadenti fino alle cosce rotonde, unite l'una accanto all'altra in un atteggiamento timido, un po' buffo. Più donna che gazzella: tutto in me è un invito alla carne, non alla contemplazione. Eppure lui mi guarda, mi guarda di continuo, non appena alza gli occhi dal foglio, non appena inizia a meditare e mi fissa a lungo con il suo sguardo cupo, senza vedermi. A volte invece mi scruta pensoso, tenta di penetrare la mia anima di scultura immobile, sento che è a un soffio dal mettersi in contatto, dal percepire, dal dialogare, ma poi rinuncia di colpo e io ho la sensazione irritante di aver assistito allo spettacolo di un uomo che si contempla in uno specchio senza foglia, e non immagina che al di là qualcuno lo osserva. Altre volte mi sfiora con le dita, palpa le mie pieghe di donna florida, percorre con i palmi il mio viso senza tratti, e sento sulla superficie dell'avorio il suo fluido di indomito irrequieto. Quando si siede alla scrivania e tira la cordicella della grande lampada di rame un raggio di luce calda mi inonda le spalle e io risorgo dal nulla, ogni volta rinasco da quella luce demiurgica: tali sono per lui gli esseri in carne e ossa che attraversano la sua vita, esseri assenti dai suoi ricordi quando è lontano e, una volta rientrati nel suo raggio di percezione, esseri presenti di una presenza a lui incomprensibile. Guarda anche loro senza vederli, li percepisce nel vuoto, come un cieco che tastando davanti a sé crede di afferrare qualcosa, ma non fa che sbracciarsi nell'evanescente e abbracciare il nulla. Un velo invisibile separa i suoi occhi perspicaci, i suoi occhi intelligenti da ciò che hanno di fronte e ostacola il suo giudizio, rendendo opaco ciò che invece potrebbe essere così ben illuminato dal suo estro. E quel velo è l'intransigenza dell'autocrate disperato, nell'angoscia incessante che al suo cospetto l'altro si riveli qualcosa di diverso da un oggetto che lui può eliminare facilmente dalla sua visuale, nell'angoscia incessante che al contempo l'altro non sia una libertà che riconosce la sua...

Quando mi cerca senza mai trovarmi, quando alla fine si rassegna ad abbassare gli occhi o ad afferrare la cordicella per annientare la certezza della mia esistenza, lui sta fuggendo, fuggendo via, lontano dall'insostenibile. Dal suo desiderio dell'altro, dalla sua paura dell'altro.

Muori, vecchio uomo. Non c'è pace né posto per te, in questa vita.

Il cane
Rue de Grenelle, la camera

Agli inizi del nostro sodalizio ero tremendamente affascinato dall'indiscussa eleganza con cui abbassava il deretano: ben saldo sulle zampe posteriori, con la coda che spazzava il suolo precisa come un cronometro e la pancetta glabra e rosea che si pieghettava sotto il petto lanuginoso, si sedeva deciso e mi guardava dritto con quegli occhi liquidi color nocciola in cui spesso mi è sembrato di vedere molto più di un semplice appetito.

Avevo un cane. O meglio, un muso a quattro zampe. Un piccolo ricettacolo di proiezioni antropomorfiche. Un compagno fedele. Una coda che batteva il tempo al ritmo delle sue emozioni. Un canguro sovreccitato nei momenti piacevoli della giornata. Un cane, insomma. Quando è arrivato a casa le sue pieghe grassottelle avrebbero potuto indurre a un tenero rincretinimento, ma nel giro di poche settimane la palla rotondetta si era trasformata in un cagnolino slanciato dal muso ben delineato, gli occhi limpidi e luminosi, le froge intraprendenti, il petto possente e le zampe belle muscolose. Era un dalmata e lo avevo chiamato Rhett in onore di *Via col vento,* il mio film feticcio, perché se fossi nato donna sarei stato Rossella: l'unica che sopravvive in un mondo in agonia. Il suo manto candido, garbatamente punteggiato di nero, era setosissimo; il dalmata del resto è un cane estremamente setoso al tatto, ma anche alla vista. E comunque non è lezioso: l'immediata simpatia che ispira il suo aspetto non ha niente di ruffiano o sdolcinato, ma spinge solo a un'affettuosa sincerità. Quando poi reclinava il muso di lato, piegando in avanti le orecchie che gli ricadevano come gocce fluide lungo le labbra pendule era davvero irresistibile. Allora non rimpiangevo affatto di aver capito quanto l'amore che si prova per un animale risenta dell'immagine che ci facciamo di noi stessi. D'altronde è indubbio che alla lunga l'uomo e l'animale, convivendo, si scambino l'un l'altro i propri difetti. Rhett in fondo era piuttosto maleducato, o meglio assolutamente privo di ogni educazione, e soffriva di una patologia di cui c'era poco da stupirsi. Definirla solo ingordigia sarebbe quantomeno riduttivo: si trattava piuttosto di una forma di bulimia ossessivo-compulsiva. Una foglia di insalata cadeva per terra e lui ci si fiondava subito con un impressionante atterraggio in picchiata che terminava in una scivolata sulle zampe anteriori. Ingurgitava senza nemmeno masticare, temendo di perdersi chissà cosa, e sono sicuro che solo a cose fatte si rendeva conto del magro bottino. Il suo motto doveva essere: prima si mangia, poi si guarda; a volte pensavo di avere l'unico cane al mondo per cui fosse più importante il desiderio di mangiare dell'atto stesso di sfamarsi visto che la sua attività giornaliera consisteva perlopiù nel piazzarsi dove poteva *sperare* di sgraffignare una vivanda qualsiasi. Non era cosi ingegnoso da

inventarsi sotterfugi per arrivare al cibo, ma aveva il talento innato di sapersi appostare strategicamente nel punto esatto in cui una salsiccia abbandonata sulla griglia poteva essere trafugata, o una patatina spiaccicata, vestigio di un aperitivo frettoloso, poteva sfuggire all'attenzione dei padroni di casa. Questa insopprimibile passione per il cibo si manifestò chiaramente, ma in forma più grave - e con risvolti un po' drammatici - in occasione di un pranzo di Natale a casa dei miei nonni a Parigi. Da sempre, per consuetudine inveterata, il pasto si concludeva con un tronchetto preparato amorevolmente da mia nonna, semplice pan di spagna arrotolato farcito di crema al burro, al caffè oppure al cioccolato -sarà stato anche un semplice pan di spagna, ma era ricolmo della magnificenza delle opere riuscite. Rhett, in forma smagliante, faceva il pazzerello per casa mentre alcuni lo accarezzavano e altri gli davano furtivamente qualche ghiottoneria che lasciavano cadere sul tappeto con nonchalance, di nascosto da mio padre. Fin dall'inizio del pranzo il mio cane, dunque, effettuava ronde regolari (corridoio, salotto, sala da pranzo, cucina, e poi di nuovo corridoio, salotto ecc.) intervallate da qualche generosa slinguazzata. La prima a notare la sua assenza fu Marie, la sorella di mio padre. Tutti insieme constatammo che, in effetti, da un po' non si vedeva più il bianco pennacchio agitato che spuntava da sopra le poltrone, segno inequivocabile del continuo passaggio del cane. In un batter d'occhio io, mio padre e mia madre capimmo cosa si stava tramando, balzammo in piedi come un sol uomo e ci precipitammo nella stanza dove, visto l'amore del mattacchione per le cucine, la nonna aveva messo al sicuro il preziosissimo dolce.

La stanza era aperta... Probabilmente qualcuno (il colpevole non fu mai scoperto), nonostante tutte le raccomandazioni del caso, si era dimenticato di chiudere la porta, e il cane - dal quale non si può pretendere che sappia resistere di sua spontanea volontà agli istinti – ne aveva chiaramente dedotto che il tronchetto era tutto suo. Mia madre lanciò un urlo di disperazione: nemmeno un'aquila in pericolo avrebbe saputo esprimere tanto strazio. Rhett non reagì come al solito, ossia sgattaiolando tra le nostre gambe per raggiungere territori meno ostili, bensì, evidentemente troppo appesantito dal ladrocinio, ci fissava con occhio vitreo, senza allontanarsi dal vassoio vuoto che non aveva deluso le sue aspettative. Vuoto comunque non è la definizione esatta. Con metodica applicazione e sicuro di poter agire indisturbato per un bel po', aveva intaccato il tronchetto da destra a sinistra, poi da sinistra a destra, e così via in tutta la lunghezza, fino al nostro arrivo. Della prelibatezza al burro era rimasta solo una sottile striscia stiracchiata, del tutto irrecuperabile per i nostri piatti. Come Penelope al telaio disfaceva, un filo dopo l'altro per tutta la lunghezza, la sua tela destinata a diventare un lenzuolo, così Rhett, facendo accuratamente la spola con le sue labbra solerti, aveva tessuto il piacere del suo stomaco da buongustaio.

Mia nonna se la rise così tanto che da catastrofe immane l'incidente si tramutò in aneddoto gustoso. Il talento di quella donna risiedeva anche in questo, nel saper cogliere il sale della vita in episodi che per altri erano solo seccature. Scommise che il cane si sarebbe punito da sé: l'abbuffata di un dolce per quindici persone presto gli avrebbe di sicuro procurato una colossale indigestione. Si sbagliava. Nonostante la sospetta protuberanza che rimase ben visibile per qualche ora all'altezza dello stomaco, Rhett superò a meraviglia il pranzo di Natale, che coronò con una profonda

siesta interrotta solo da qualche mugolio di piacere, e il giorno dopo contemplò nemmeno troppo indignato la ciotola vuota, penosa ritorsione imposta da mio padre che non aveva affatto digerito la sua bravata.

C'è una morale in questa storia? Un po' me la presi con Rhett perché mi aveva privato di un piacere annunciato. Ma il candido oltraggio che il mio cane aveva inferto al lavoro alacre di quella megera di mia nonna mi fece ridere a crepapelle. E soprattutto fui sfiorato da un altro pensiero che mi sembrò divertentissimo. Per l'occasione si erano riuniti a tavola tanti di quei parenti per i quali provavo disprezzo, se non vero e proprio odio, che alla fine mi sembrò spassoso che il dolce destinato alle loro tristi papille avesse rallegrato quelle del mio cane a cui attribuivo grandi doti di intenditore. E certo non mi annovero tra quelli che preferiscono il proprio cane a una persona sconosciuta. Un cane è solo una cosa che si muove, abbaia, scodinzola e si aggira nella nostra vita quotidiana. Ma se vogliamo dimostrare tutto il nostro disgusto a chi se lo merita tanto vale farlo attraverso queste buffe creature pelose e insulse, ma così strabilianti per la capacità di deridere che dispensano in modo del tutto involontario e innocente.

Un pagliaccio, un regalo, un clone: Rhett era tutte e tre le cose insieme, buffo nella raffinata morbidezza della sua fisionomia gioiosa; regalo di sé stesso che offriva diffondendo l'autentica gentilezza del suo animo di cucciolo; clone di me stesso, ma senza esserlo davvero. Non lo vedevo più come un cane, ma nemmeno come un uomo; lui era Rhett, prima di tutto Rhett, prima di essere cane, angelo, bestia o demone. Ma se lo ricordo a poche ore dalla morte è per rimediare all'affronto di essermene dimenticato quando prima rievocavo i profumi naturali. Rhett, infatti, era già di per sé una gioia per l'olfatto. Sì, il mio cane emanava un aroma formidabile; che ci crediate o no, sulla pelle del collo e in cima al cranio massiccio profumava di pan brioche appena scaldato, proprio quella fragranza che al mattino pervade la cucina insieme al burro e alla marmellata di mirabelle. Il profumo di brioche tiepida, di lievito caldo che Rhett spandeva faceva venire voglia di addentarlo. Provate a immaginare la scena: il cane poteva saltellare tutto il giorno in ogni angolo della casa e del giardino, trotterellare indaffaratissimo dal salotto allo studio, lanciarsi al galoppo all'altro capo del prato, deciso a sterminare tre cornacchie presuntuose, o zampettare in cucina impaziente di ricevere una ghiottoneria... qualunque cosa facesse, insomma, diffondeva tutto intorno il suo odore evocativo e rappresentava una perenne ode vivente alla brioche della domenica mattina, quando, intorpiditi ma felici per la giornata di riposo che inizia, ci infiliamo un vecchio maglione comodo e scendiamo a prepararci il caffè, controllando con la coda dell'occhio la montagnola brunita che riposa sul tavolo. Ci sentiamo ancora piacevolmente mezzi addormentati, gioiamo qualche secondo in silenzio di non doverci piegare alla legge del lavoro, ci stropicciamo gli occhi provando benevolenza per noi stessi, e quando l'aroma palpabile del caffè si sprigiona finalmente ci sediamo davanti alla tazza fumante, esercitiamo una leggera pressione sulla brioche che si spezza piano piano, ne portiamo un boccone nel piatto pieno di zucchero in mezzo al tavolo e, con gli occhi socchiusi, riconosciamo senza dircelo la sfumatura dolce-amara della felicità. Rhett, con la sua presenza odorifera, evocava tutto questo e, nell'amore che nutrivo per lui, i suoi andirivieni di panetteria ambulante avevano un'enorme importanza.

Grazie a queste reminiscenze e all’avventura di Rhett, a cui non pensavo da tempo infinito, mi sono riappropriato di un odore che mi aveva abbandonato: quello di dolciumi tiepidi e profumati che albergava sulla testa del mio cane. Un profumo e affiorano altri ricordi: le fette di pane tostate e imburrate che divoravo la mattina negli Stati Uniti, sbalordito dalla simbiosi del pane e del burro tostati *insieme.*

(Anna)
Rue de Grenelle, il corridoio

Che fine farò, mio Dio, che fine farò? Non ho più forze, non ho più fiato, sono svuotata, esangue... So bene che loro non capiscono, a parte Paul, forse, lo so cosa pensano... Jean, Laura, Clémence, dove siete? Perché questo silenzio, perché tanta distanza, perché tutti quei malintesi, quando potevamo essere così felici noi cinque? Ora non vedete nient'altro che un vecchio scontroso e autoritario, allora vedevate solo un tiranno, un oppressore, un despota che ci rendeva la vita impossibile, a voi, a me - volevate diventare i miei cavalier serventi per consolarmi dallo sconforto di sposa abbandonata, e alla fine non vi ho disilluso, ho lasciato che abbelliste i miei giorni con le vostre risate di bambini teneri e affettuosi, non vi ho detto la mia passione, non vi ho detto le mie ragioni. Non vi ho detto chi sono io.

Ho sempre saputo quale vita avremmo vissuto insieme. Fin dal primo giorno ho intravisto i suoi fasti lontano da me, le altre donne, la carriera di un seduttore dal talento incredibile, miracoloso; un principe, un signore continuamente a caccia fuori da queste mura, che di anno in anno si sarebbe allontanato ancora e ancora, non mi avrebbe nemmeno più visto, con i suoi occhi di falco avrebbe trafitto la mia anima stregata per abbracciare, più in là, uno scenario che mi sarebbe sfuggito. L'ho sempre saputo e la cosa non mi importava. M'importavano solo i suoi ritorni, e lui tornava sempre, e questo mi bastava: essere quella da cui si torna, in modo distratto, vago - ma sicuro. Se sapeste, potreste capire... Se sapeste che notti ho passato, che notti tra le sue braccia, tremante di eccitazione, morta di desiderio, schiacciata dal suo peso regale, dalla sua forza divina, felice, così felice, come la donna innamorata nell'harem le sere in cui arriva il suo turno, quando riceve con raccoglimento le perle dei suoi sguardi - perché vive soltanto per lui, per i suoi abbracci, per la sua luce. Forse lui la trova tiepida, timida, infantile; là fuori ci sono ben altre amanti, tigri, gatte sensuali, pantere lubriche con le quali ruggisce di piacere, in un'orgia di rantoli, di ginnastica erotica, e quando è finita gli pare di aver ricreato il mondo, è tronfio di orgoglio, tronfio di certezza nella sua virilità -ma lei, lei gode di un godimento più profondo, di un godimento muto, lei si dà, dà tutta sé stessa, lei riceve religiosamente, ed è in un silenzio di chiesa che raggiunge l'acme, quasi di nascosto, perché ha bisogno solo di questo: della sua presenza, dei suoi baci. Lei è felice.

E quindi i suoi figli... lei li ama, è ovvio. Le gioie della maternità e dell'educazione le ha conosciute; e anche l'orrore di dover crescere dei bambini non amati dal padre, la tortura di vedere che poco a poco imparano a odiarlo perché disdegna loro e abbandona lei... Ma soprattutto si sente in colpa perché li ama meno di lui, perché non ha potuto, non ha voluto proteggerli da colui che lei aspettava con tutto il vigore

possibile, senza lasciare spazio al resto, a loro... Se me ne fossi andata, se anch’io avessi potuto odiarlo, allora li avrei salvati, allora sarebbero stati liberi dalla prigione dove li ho rinchiusi, quella della mia rassegnazione, quella del mio desiderio folle per il mio stesso carnefice... Ho educato i miei figli ad amare il loro boia... E oggi piango lacrime di sangue perché lui muore, perché lui se ne va...

Ricordo il nostro splendore, ero al tuo braccio, sorridevo nell’aria mite della sera, nel mio vestito di seta nera, ero tua moglie e tutti si giravano verso di noi, con quel mormorio, quel sussurro ammirato dietro ai nostri passi che ci accompagnava ovunque, che ci seguiva come una brezza leggera, all’infinito... Non morire, non morire... Ti amo...

Il pane tostato
Rue de Grenelle, la camera

Ero stato invitato dalla comunità francese di San Francisco a tenere un seminario in un periodo in cui ero già famoso, e durante il soggiorno alloggiavo da un giornalista francese che abitava vicino al Pacifico, nel quartiere sudovest della città. Era la mattina del primo giorno, avevo una fame da lupi e i miei ospiti si dilungavano, anche troppo per i miei gusti, in discussioni sul posto dove portarmi a mangiare "il" breakfast della mia vita. Dalla finestra aperta intravidi su un piccolo edificio che sembrava poco più di un prefabbricato un'insegna che recitava "John's Ocean Beach Cafe", e decisi che sarebbe andato benissimo.

Mi conquistò già dalla porta. Il cartello "open", appeso alla cornice con una cordicella dorata, si accordava perfettamente al pomello di ottone scintillante e dava all'entrata del caffè un certo non so che di accogliente che mi fece un'ottima impressione. Ma soprattutto fui rapito dall'interno della sala. Era proprio così che avevo sempre sognato l'America e lei, imprevedibilmente, infischiandosene della mia certezza che sul posto avrei sfatato tutti i miei stereotipi, era davvero così: una grande sala rettangolare con tavoli di legno e panche rivestite di similpelle rossa; alle pareti foto di attori, un'immagine di *Via col vento* con Rossella e Rhett sulla nave diretta a New Orleans; un enorme bancone di legno tirato a lucido, pieno zeppo di burro, caraffe con sciroppo d'acero e bottigliette di ketchup. Ci venne incontro una cameriera bionda, con un forte accento slavo e una caffettiera in mano; dietro il banco John, il capocuoco, era impegnato a grigliare gli hamburger con aria da mafioso italiano, broncio sdegnoso e sguardo disilluso. L'interno smentiva l'esterno: lì trionfavano la patina, il mobilio desueto e un sublime odore di fritto. Ah, John! Consultai il menu, scelsi "Scrambled Eggs with Sausage and John's special Potatoes" e davanti ai miei occhi vidi arrivare una tazza fumante di caffè imbevibile insieme a un piatto, o meglio a un vassoio, straripante di uova strapazzate e patate saltate con l'aglio, ornato da tre salsicciotte grasse e profumate, mentre la graziosa cameriera russa appoggiava accanto a quel ben di dio un piatto più piccolo colmo di pane tostato, abbellito da una ciotola di marmellata di mirtilli. Si dice che gli americani sono grassi perché mangiano troppo e male. È vero, ma sarebbe sbagliato prendersela con le loro pantagrueliche colazioni. Anzi, sono propenso a credere che siano proprio quello che serve a un uomo per affrontare la giornata. Al contrario, le nostre penose colazioncine da francesi, vili e con una coloritura di snobismo nel loro categorico rifiuto del salato e dei salumi, offendono le esigenze del corpo.

Dopo aver fatto onore al mio ricco piatto mangiando fino all'ultimo boccone, nell'istante esatto in cui addentai la fetta di pane fui preda di un inesprimibile

benessere. Perché mai da noi ci ostiniamo a imburrare il pane solo dopo averlo tostato? Se le due entità vengono sottoposte insieme alle furtive occhiate del fuoco è solo perché l'intimità del calore le renda infinitamente complici. Così il burro, pur avendo perso la sua consistenza cremosa, non diventa liquido come accadrebbe se fosse fuso da solo a bagnomaria in un tegame. Il pane tostato, allo stesso modo, perde quella secchezza un po' triste e diventa una sostanza umida e calda che, a metà tra la spugna e il pane, manda in estasi le papille con la sua concentrata delicatezza.

Sento di essere tremendamente vicino. Il pane, la brioche... finalmente mi sembra di aver imboccato la strada giusta, quella che mi condurrà alla verità. O forse si tratta solo di un ulteriore sviamento, di una falsa pista che mi confonde e vuole convincermi per poi deludermi ancor di più e farsi beffe della mia disfatta? Cerco altre possibilità. È un bluff.

(Rick)
Rue de Grenelle, la camera

Ecco qua, mi spaparaaaanzo come un papa a pranzo, ahah... Che stile felino!

Mi chiamo Rick. Il mio padrone ha una certa tendenza a chiamare i suoi animali domestici come i personaggi del cinema, ma tengo subito a precisare che sono io il preferito. Eh già. Quanti gatti sono passati di qui, alcuni purtroppo un po' delicati, spariti presto, altri vittime di tragici incidenti (come la volta in cui hanno dovuto riparare la grondaia che aveva ceduto sotto il peso di una gattina bianca molto simpatica di nome Rossella), altri molto più longevi, ma ora ci sono solo io, un micione di diciannove anni che zampetta sui tappeti orientali della dimora, io, il prediletto, io, l'alter ego del padrone, io, il solo, l'unico al quale lui abbia dichiarato la sua fiamma pensosa un giorno in cui mi stiracchiavo sulla sua ultima critica, sopra la scrivania, al caldo della grande lampada: «Rick» mi ha detto massaggiandomi meravigliosamente i peli giù per il dorso, «Rick, sei il mio preferito, oh sì, sei proprio un bel gatto, sì, sì... con te non mi arrabbio, mi puoi anche strappare il foglio, non mi arrabbio mai con te... il mio bel micione con i baffi da gigolò... il pelo liscio... i muscoli da Adone... le reni erculee... gli occhi di opale iridato... sì, bello il mio gatto... l'unico...».

Perché Rick? vi chiederete. Mi sono fatto spesso questa domanda ma, visto che non ho il dono della parola, è rimasta lettera morta fino a quella sera di dicembre di dieci anni fa, quando una signora rossa e piccoletta che prendeva il tè a casa con il Padrone ha chiesto da dove venisse questo nome, accarezzandomi piano la collottola (mi piaceva quella signora, aveva sempre addosso un odorino di selvaggina davvero inconsueto per una donna, contrariamente alle sue colleghe, immancabilmente cosparse di profumi pesanti e stordenti, e prive di quell'effluvio di cacciagione che può rendere felice un gatto [uno vero]). Lui ha risposto: «Rick è il protagonista di *Casablanca*, un uomo che sa rinunciare a una donna perché preferisce la libertà». Mi sono accorto che lei si irrigidiva un po'. Tuttavia ho apprezzato l'aura di seduttore virile che il Padrone mi attribuiva con la sua risposta sconveniente.

Certo, oggi tutto questo non ha più importanza. Oggi il Padrone morirà. Lo so, ho sentito che glielo diceva Chabrot, e quando lui se n'è andato il Padrone mi ha preso sulle ginocchia, mi ha guardato negli occhi (dovevano proprio essere molto afflitti i miei poveri occhi stanchi, e non è perché i gatti non piangono che non riescono a esprimere la tristezza) e mi ha detto sconfortato: «Tesoro mio, non dare mai retta ai medici». Ma lo vedo che siamo alla fine. La sua e la mia, perché ho sempre saputo che saremmo morti insieme. E ora che la sua mano destra riposa sulla mia coda docile e che sistemo i miei polpastrelli sull'imbottitura del piumone, mi ricordo.

Succedeva sempre così. Sentivo il suo passo rapido sul pavimento dell'atrio, ed ecco che subito saliva a due a due i gradini delle scale. Balzavo immediatamente sulle mie zampe di velluto, mi infilavo veloce nell'ingresso e aspettavo buono buono sul kilim vagamente ocra, tra l'attaccapanni e la mensola di marmo.

Lui apriva la porta, si toglieva il soprabito, lo appendeva con un gesto deciso e finalmente mi vedeva e si chinava su di me per accarezzarmi sorridendo. Anna arrivava subito, ma lui non la degnava di uno sguardo, continuava a lisciarmi, a coccolarmi per bene. «Non sarà mica dimagrito il gatto, vero, Anna?» chiedeva con voce leggermente preoccupata. «Ma no, caro, ma no». Io lo accompagnavo nello studio ed eseguivo il suo numero preferito (una spinta, un balzo e, morbido come il cuoio, atterravo silenzioso sul sottomano di marocchino). «Ah, il mio micione, vieni un po' qua, vieni a raccontarmi cos'è successo in tutto questo tempo... suuu... ho tantissimo lavoro... ma tu te ne freghi e fai proprio bene... oh che bella panciotta setosa... dài, stenditi qui che mi metto al lavoro...».

Non ci sarà più il fruscio regolare della penna sul foglio bianco, non ci saranno più quei pomeriggi di pioggia battente sul vetro quando, nella comodità ovattata dello studio impenetrabile, mi adagiavo languido accanto a lui e accompagnavo, fedele, la gestazione della sua opera grandiosa. Mai più.

Il whisky
Rue de Grenelle, la camera

Lui e il nonno avevano fatto la guerra insieme. Dopo quel periodo memorabile non avevano più molto da dirsi, ma la guerra aveva suggellato un'amicizia indissolubile che non venne meno neppure con la morte di mio nonno, giacché Gaston Bienheureux - felice di nome e di fatto - continuò a fare visita a mia nonna tutta la vita, e anzi ebbe perfino il tacito garbo di morire alcune settimane dopo di lei, una volta compiuto il suo dovere.

Ogni tanto veniva a Parigi per affari e in quelle occasioni si fermava sempre dal suo amico e gli portava una piccola cassa di vino dell'ultima vendemmia. Due volte all'anno, invece, a Pasqua e Ognissanti, era il nonno a "scendere" in Borgogna da solo, senza la moglie, per tre giorni che immaginavamo di grandi bevute, e ogni volta tornava a casa piuttosto taciturno e si limitava a dirci che avevano "chiacchierato parecchio".

Quando compii quindici anni mi portò con sé. La Borgogna è rinomata soprattutto per i vini della "Côte", una sottile striscia verdeggiante che si estende da Digione a Beaune, proponendo uno straordinario ventaglio di nomi prestigiosi: Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton, ma anche, più a sud, Pommard, Monthélie e Meursault, quasi relegati ai margini della regione. Gaston Bienheureux non invidiava certo quei ricconi. Lui a Irancy era nato, a Irancy viveva e a Irancy sarebbe morto. In quel paesino della Yonne, annidato in una girandola di colline e dedito interamente all'uva che cresce abbondante sul suolo generoso, nessuno è geloso dei "lontani vicini" perché il nettare che si produce con amore da quelle parti rifiuta la competizione. È consapevole della sua forza e ha carattere: tanto gli basta per mantenersi in vita.

Quando si tratta di vino i francesi spesso sono di un formalismo che sfiora il ridicolo. Qualche mese prima ero stato con mio padre a visitare le cantine dello Château de Meursault: che sfarzo! Gli archetti, le volte, le etichette pompose, lo sfavillio ramato delle rastrelliere e il cristallo dei bicchieri costituivano altrettanti argomenti a favore della qualità del vino, ma anche altrettanti ostacoli al mio piacere di gustarlo. Contagiato dalle sontuose intrusioni delle decorazioni e del decoro, non riuscivo a raccapezzarmi se il pungolo voluttuario che mi stuzzicava la lingua dipendesse dalla bevanda o dall'ambiente. A dire il vero, allora non subivo molto il fascino del vino; ma siccome ero fin troppo consapevole che ogni uomo dabbene ha il preciso dovere di gustarlo quotidianamente, non confessai a nessuno di trarre scarsa soddisfazione da quell'esercizio, nella speranza che poi le cose si sarebbero aggiustate da sé. In seguito, ovviamente, sono stato iniziato alla confraternita del

vino, ho capito e poi svelato agli altri la corposità potente che si sprigiona in bocca, sommergendola degli aromi di tannino che ne moltiplicano il sapore. Ma all'epoca ero troppo acerbo per potermi confrontare con lui e lo bevevo con qualche reticenza, aspettando impaziente che finalmente mi rendesse partecipe delle sue indiscusse doti. In effetti, del favore che mi faceva mio nonno non apprezzavo tanto le promesse alcoliche che racchiudeva, quanto il piacere di stare in sua compagnia e di scoprire un angolo di campagna a me sconosciuto.

Già la zona mi piacque, e anche la cantina senza fronzoli di Gaston, una grande cantina umida e semplice, con il pavimento di terra battuta e le pareti fatte di un impasto di argilla e paglia. Niente volte né ogive; nessun castello per accogliere i clienti, ma una graziosa casa borgognona, fiorita per cortesia e discreta per vocazione, e all'entrata della cantina qualche normale calice su una botte. Proprio lì, appena scesi dall'auto, cominciammo la degustazione.

E chiacchiere, chiacchiere a non finire. Il vignaiolo stappava bottiglie su bottiglie e, un bicchiere dopo l'altro, bevevano metodicamente, accompagnando il loro rimuginare puramente fàtico su ricordi forse immaginari con bevute sconvolgenti, sprezzanti delle sputacchiere messe nella stanza a disposizione di chi voleva degustare senza correre il rischio di ubriacarsi. Non ero più molto lucido quando Gaston, che fino ad allora mi aveva degnato a malapena di uno sguardo, mi squadrò in modo più penetrante e disse a mio nonno: «Al marmocchio non gli piace mica tanto il vino!». Ero troppo brillo per protestarmi innocente. E poi quell'uomo, con i suoi pantaloni da lavoro, le larghe bretelle nere, la camicia a quadri di un rosso acceso come il naso e le guance e il suo basco nero mi era simpatico, e non avevo voglia di mentirgli. Rimasi in silenzio.

In un certo senso tutti gli uomini sono padroni a casa propria. Anche il più rozzo dei contadini, il più ignorante dei vignaioli, il più misero degli impiegati, il più pezzente dei commercianti, il più reietto dei reietti che da sempre non godono di nessuna considerazione sociale, il più umile degli uomini, insomma, si porta dentro un talento che prima o poi gli darà il suo momento di gloria. Tanto più a uno come Gaston, che non era affatto un reietto. Quel semplice lavoratore, prospero commerciante, certo, ma prima di tutto contadino ritiratosi nei suoi vigneti, in un attimo divenne per me il principe dei prìncipi perché in qualsiasi attività nobile o denigrata c'è sempre spazio per una folgorazione di onnipotenza.

«Albert, dovresti insegnargli a vivere!» dichiarò. «Che dici, sarà pronto il mocciosetto per un PMG?». Mio nonno rise sommessamente. «Vedi, ragazzo mio» riprese Gaston, solleticato dalla prospettiva imminente di contribuire alla mia educazione, «tutto quello che hai bevuto oggi è roba buona, di qualità. Ma un vignaiolo non vende mai tutto, tiene sempre qualcosa per sé, per la sua sete e non per il mercato», e su quel muso bonario si disegnò un largo sorriso da volpone. «Credimi, tutti mettiamo da parte un po' di PMG, "per il mio gargarozzo". E quando siamo in compagnia, in buona compagnia, intendo, facciamo fuori il nostro PMG». Si sottrasse di colpo alla sua degustazione, che d'altronde era già a buon punto. «Dài, vieni» insisté impaziente mentre io mi rimettevo in moto a fatica. Con lo sguardo un po' bieco e la lingua impastata da tutto l'alcol ingurgitato lo seguii in fondo alla cantina e, pur essendo estremamente interessato al PMG, a quel nuovo concetto che mi apriva

orizzonti inediti sul tenore di vita dei gentiluomini di buon gusto, mi immaginai una nuova tracannata di rosso, il che mi spaventò un po'. «Siccome sei ancora piuttosto giovane per le cose serie» ricominciò, davanti a un armadio che sembrava una fortezza chiusa da un imponente lucchetto, «e con i genitori che ti ritrovi non c'è da aspettarsi troppo» e in tralice rivolse a mio nonno uno sguardo carico di sottintesi, Albert non fiatò, «mi sa tanto che ti ci vuole qualcosa di più robusto per rifarti la bocca. Ora ti caccio fuori una cosa che di sicuro non hai mai bevuto. È roba buona! Sarà come un battesimo. Questa sì che è vera educazione!».

Estrasse da una tasca senza fondo un grosso mazzo di chiavi, ne infilò una in una serratura enorme e la girò. L'espressione del nonno si fece subito più severa. Allertato da quell'improvvisa solennità, tirai nervosamente su con il naso, drizzai la schiena parecchio incurvata per la sbornia e aspettai un po' preoccupato che Gaston, con fare sostenuto, prendesse dalla cassaforte una bottiglia scura, che di certo non era vino, e un bicchiere basso, largo e senza decorazioni.

Ecco il PMG. Gaston si faceva arrivare il whisky direttamente da una delle migliori distillerie della Scozia. Aveva conosciuto il proprietario in Normandia subito dopo la guerra, e avevano legato immediatamente grazie alla comune simpatia per i liquidi ad alta gradazione. Ogni anno una cassa del prezioso whisky raggiungeva le poche bottiglie di vino messe al fresco per uso personale. E Gaston, passando di alcol in alcol, dal vitigno alla torba, dal rubino al giallo ambra, conciliava entrambe le bevande prima e durante i pasti che lui stesso definiva profondamente europei.

«Vendo roba buona, ma la migliore me la bevo io». Il trattamento che riservava ai prodotti di punta della sua vendemmia e al whisky dell'amico Mark (agli ospiti qualunque offriva un ottimo whisky comprato nella zona, che stava a quello dello scozzese come i pomodori in barattolo stanno a quelli dell'orto) accrebbe subito la mia stima di adolescente nei suoi confronti: già allora pensavo che la grandezza e la maestria si misurassero sull'eccezione e non sulla regola, foss'anche la regola di un re. Ai miei occhi quella piccola cantina personale faceva di Gaston Bienheureux un artista in potenza. In seguito ho sempre sospettato che tutti i ristoratori da cui ho cenato servissero in tavola solo le opere minori del loro ingegno e custodissero, nel segreto delle loro alcove culinarie, cibarie paradisiache e inaccessibili ai comuni mortali. Ma all'epoca queste considerazioni filosofiche erano di là da venire. Fissavo insistentemente il liquido ambrato versato con parsimonia e, con grande inquietudine, cercavo nel profondo di me stesso il coraggio per affrontarlo.

Già l'odore ignoto mi turbò oltre ogni immaginazione. Che straordinaria aggressione, che esplosione vigorosa, ruvida, secca e fruttata insieme, come se una scarica di adrenalina avesse disertato i tessuti in cui si crogiola abitualmente per vaporizzarsi sulla superficie del naso, condensato gassoso di strapiombi sensoriali... Scoprivo, sbalordito, che quella zaffata di fermentazione robusta mi piaceva.

Come un'eterea nobildonna, immersi cauto le labbra nel magma torboso e... che reazione violenta! Subito esplode in bocca una deflagrazione di peperoncino ed elementi in tempesta: gli organi cessano di esistere, niente più palato né guance né mucose, soltanto la furiosa sensazione che dentro di noi avvenga uno sconvolgimento tellurico. Rapito, lasciai che il primo sorso mi indugiasse un attimo sulla lingua,

mentre ondulazioni concentriche continuarono a sedurla ancora un bel po'. È il primo modo di bere il whisky: assaporarlo con ferocia, per fiutarne il gusto aspro e inoppugnabile. Il secondo sorso, invece, fu precipitoso; deglutito in fretta, mi riscaldò il plesso solare solo a scoppio ritardato: ma che calore! Il secondo modo di bere il whisky consiste proprio nel gesto stereotipato del bevitore di acquaviti forti, che manda giù tutto d'un fiato l'oggetto del desiderio, aspetta un attimo, poi chiude gli occhi scioccato ed esala un sospiro soddisfatto e commosso insieme. In questo caso le papille gustative restano quasi insensibili perché l'alcol passa fugacemente in gola, e tutta la sensibilità risiede nel plesso solare, che si trova improvvisamente invaso dal calore di una bomba al plasma etilico. Scalda, riscalda, sconcerta, risveglia, fa bene. È un sole che con i suoi raggi beati assicura al corpo la sua radiosa presenza.

Così dunque, nel cuore della Borgogna vinicola, bevvi il primo whisky della mia vita e per la prima volta sperimentai il suo potere di risuscitare anche i morti. Ironia della sorte: il fatto che Gaston mi abbia permesso di scoprirlo avrebbe dovuto spingermi verso le mie vere passioni, e invece in tutta la mia carriera ho considerato il whisky una bevanda deliziosa ma comunque di secondo piano, e ho dispensato gli elogi e le profezie più importanti della mia opera unicamente all'oro del vino. Ahimè... oggi devo riconoscerlo: il vino è un raffinato gioiello che solo le donne mature preferiscono unanimemente agli Strass scintillanti ammirati dalle ragazzine. Ho imparato ad amare ciò che merita, ma ho trascurato di coltivare una passione naturale che non necessitava di educazione. Per quanto riconosca che il vino è celestiale, mi piacciono davvero solo la birra e il whisky. E giacché la giornata di oggi è tutta consacrata a una lunga serie di atti di contrizione, eccone dunque un altro: oh mefistofelico whisky, ti ho amato dal primo sorso e tradito dal secondo - ma nel giogo di sapori che la mia posizione mi imponeva non ho mai più incontrato una simile esplosione nucleare, capace di incendiare la mascella di felicità...

Sgomento: assedio il mio sapore perduto nella cittadella sbagliata... Né vento né brughiera di una landa desolata, né laghi misteriosi né muri di pietra scura. A tutto questo manca docilità, amenità, misura. Ghiaccio, non fuoco: sono intrappolato in un vicolo cieco.

(Laure)
Nizza

“Siamo ben poca cosa, e la rosa, amica mia, me l’ha detto stamani...”. Mio Dio, com’è triste questa canzone... come sono triste anch’io... e come sono stanca, così stanca...

Sono nata in un’antica famiglia francese in cui i valori di oggi sono quelli di sempre. Di una rigidità granitica. Mai avrei pensato che potessero essere messi in discussione. Una giovinezza insulsa e desueta, un po’ romantica, un po’ diafana, ad aspettare il principe azzurro e a esibire il mio profilo di cammeo nelle occasioni mondane. Poi mi sono sposata, e in modo del tutto naturale sono passata dalla tutela dei miei genitori a quella di mio marito, e poi le speranze deluse, e la melensaggine della mia vita di donna rimasta bambina, dedita al bridge e ai ricevimenti, in un’indolenza che nemmeno sapeva di essere tale.

Allora l’ho incontrato. Ero ancora giovane, e bella, una cerbiatta gracile, una preda troppo facile. Eccitazione della clandestinità, adrenalina dell’adulterio, febbre del sesso proibito: avevo trovato il mio principe, la mia vita era elettrizzata, e sul divano giocavo a fare la languida, lasciavo che lui ammirasse la mia bellezza longilinea e di classe, finalmente ero qualcuno, esistevo, e nel suo sguardo diventavo una dea, diventavo Venere.

Certamente lui non sapeva che farsene di una ragazzina sentimentale. Quello che per me era una trasgressione per lui era solo un futile divertimento, una piacevole distrazione. L’indifferenza è più crudele dell’odio; venivo dal non essere, e al non essere ritornai. Al mio lugubre marito, alla mia frivolezza livida, al mio erotismo da pollastrella, ai miei pensieri vuoti di oca graziosa: alla mia croce, alla mia Waterloo.

Muoia pure.

Il gelato, il sorbetto, il ghiaccio
Rue de Grenelle, la camera

La cosa che più ammiravo in Marquet era la sua generosità. Pur non cercando l'innovazione a tutti i costi, come fanno alcuni sommi chef per timore di essere accusati di immobilismo, e nemmeno compiacendosi delle creazioni del momento, lavorava incessantemente perché in fin dei conti le piaceva così, quella era la sua natura. Al suo ristorante quindi ci si poteva dilettare su un menu sempre inedito, ma anche chiedere un piatto di anni addietro, che lei preparava con la stessa buona grazia di una prima donna adulata, che supplichiamo di cantarci per l'ennesima volta una delle arie che l'hanno resa celebre.

Erano vent'anni che banchettavo da lei. Fra tutti i grandi che ho avuto il privilegio di frequentare intimamente, lei è stata l'unica a incarnare il mio ideale di perfezione creatrice. Non mi ha mai deluso: i suoi piatti mi sconcertavano sempre con una violenza inaudita, forse proprio perché possedeva il dono naturale di preparare vivande costantemente ingegnose con disinvoltura e originalità.

Quella sera di luglio mi ero accomodato fuori al *mio* tavolo, sovreccitato come un bambino burlone. Ai miei piedi la Marna sciabordava piano piano. Sul far della sera risplendeva delicatamente la pietra bianca del vecchio mulino restaurato, sospeso tra la terra e il fiume, intaccata a tratti dal morbido muschio verde chiaro che si insinuava in ogni piccola fessura. Presto sarebbero state illuminate le terrazze. Ho sempre apprezzato in modo particolare le campagne fertili, dove un fiume, una sorgente o un torrente scorrono attraverso i prati e conferiscono al luogo la serenità delle atmosfere roride. Una casa sulla riva: la quiete cristallina, il fascino dell'acqua che dorme, l'indifferenza minerale della cascata, in cui convivono l'arrivo e la partenza, di colpo relativizzano le inquietudini umane. Ma quel giorno ero incapace di gustare l'incanto del luogo, che mi lasciava quasi indifferente, e aspettavo con moderata pazienza l'arrivo della padrona di casa. Giunse quasi subito.

«Ecco» le dissi, «stasera vorrei una cena un po' originale». Ed elencai i miei desideri.

Menu 1982: *Royal di ricci di mare al Sansho, lombo, rognoni e fegato di coniglio alle chioccioline di mare. Galette di grano saraceno.* 1979: *Macaire di patate Agria con merluzzo; cuore di carciofi Maco di Provenza, ostriche polpose Gillardeau e foie gras ai ferri. Sgombro in brodo ristretto con porri.* 1989: *Tagliata di rombo in casseruola alle erbe aromatiche, bagnato con sidro artigianale; spicchi di pera decana guarnita di cetrioli acerbi.* 1996: *Pasticcio di piccione Gauthier alla noce moscata, frutta secca e foie gras con ravanelli.* 1988: *Madeleine spolverate con fave*

di Tonka.

Era un florilegio. Riunivo in un'unica infornata di eternità tutte le blandizie senza tempo che anni di foga culinaria avevano riportato alla luce. Dalla massa informe delle pietanze accumulate estraevo le poche pepite autentiche, le perle contigue di un collier divino destinato a divenire un'opera leggendaria.

Un attimo di trionfo. Lei mi guardò un momento, disgustata, il tempo di *capire;* chinò gli occhi sul mio piatto ancora vuoto, poi lentamente, fissandomi con uno sguardo così carico di stima, lusinga, ammirazione e insieme rispetto, scosse il capo e piegò le labbra in una smorfia reverenziale: «Ma sì, certo» disse. «Certo, è ovvio...».

Fu chiaramente una gozzoviglia da antologia, e forse l'unica volta della nostra lunga convivenza da gastronomi che fummo davvero uniti nel fervore di un pasto: non più il critico e la cuoca, ma soltanto due audaci conoscitori, vassalli entrambi di una stessa passione. Benché questo ricordo di alto rango blandisca più di ogni altro la mia boria creatrice, non è tuttavia per questo motivo che l'ho richiamato dalle nebbie della mia incoscienza.

Madeleine spolverate con fave di Tonka, ovvero l'arte dell'irrispettoso riassunto! Sarebbe offensivo pensare che da Marquet ci si possa accontentare di adagiare su un piatto qualche misera madeleine abbellita con fave di Tonka a pioggia. La pasticceria era poco più di un pretesto, il pretesto per un salmo zuccherino, mieloso, morbido e avvolgente in cui nella follia dei biscotti, dei canditi, delle glassature, delle crèpe, del cioccolato, dello zabaione, dei frutti di bosco, dei gelati e dei sorbetti si giocava una progressiva declinazione di caldi e freddi, che costringeva la mia lingua esperta a lanciarsi in una giga indemoniata di danze sfrenate, punteggiate da schiocchi di soddisfazione compulsiva. In particolare, le mie preferenze andavano al gelato e al sorbetto. Adoro i gelati: crema gelida satura di latte, grasso, aromi artificiali, pezzi di frutta, chicchi di caffè, rum; gelati italiani di consistenza vellutata che formano monumentali scale di vaniglia, fragola o cioccolato; coppe gelato che crollano sotto il peso della panna, della pesca, delle mandorle e di ogni sorta di sciroppo; semplici stecchi dal rivestimento croccante, delicati e tenaci insieme, che si gustano per strada tra un appuntamento e l'altro, o le sere d'estate, davanti alla televisione, quando siamo sicuri che solo così avremo un po' meno caldo, un po' meno sete; e infine i sorbetti, sintesi riuscita di ghiaccio e frutta, che rinfrescano con vigore e si sciolgono in bocca come una colata gelida. E infatti, nel piatto che mi era stato poggiato di fronte ce n'erano alcuni preparati da Marquet: uno al pomodoro, l'altro, molto classico, ai frutti e bacche di bosco, e l'ultimo all'arancia.

Nella semplice parola "sorbetto" si incarna un mondo intero. Provate a pronunciare ad alta voce: "Vuoi un gelato?" e poi in rapida successione: "Vuoi un sorbetto?" e apprezzate la differenza. È un po' come quando, aprendo la porta, si butta là un distratto: "Vado a prendere un dolce", mentre senza ostentazione ci saremmo potuti offrire un piccolo e nient'affatto banale: "Vado a comperare dei pasticcini" (scandire bene le sillabe: non "psticcini" ma "pa-stic-ci-ni") e, con la magia di un'espressione appena un po' antiquata e preziosa, creare con poco un mondo di armonie desuete. Allo stesso modo, proporre dei "sorbetti" quando gli altri pensano solo ai "gelati" (fra

i quali il profano molto spesso annovera sia i preparati a base di latte che a base d’acqua) vuol dire scegliere fin da subito la levità, sposare la via della raffinatezza, proporre una dimensione aerea rifiutando la pesante camminata terragna e senza prospettive. Già, aerea: il sorbetto è aereo, quasi immateriale, fa appena un po’ di schiuma a contatto con il nostro calore, poi, vinto, schiacciato, liquefatto, evapora in gola, lasciando alla lingua solo l’affascinante reminiscenza del frutto e dell’acqua che sono scivolati via.

Affrontai il sorbetto all’arancia, me lo gustai da uomo consapevole che sa quello che scoverà ma non di meno è attento alle sensazioni sempre mutevoli. E poi qualcosa mi bloccò. Le altre acque ghiacciate le avevo bevute con la sicurezza di chi conosce la materia. Ma quella all’arancia spiccava su tutte per la sua stravagante granulosità, per l’eccessiva acquosità: quasi avessero semplicemente riempito una vaschetta con un po’ d’acqua e un’arancia spremuta, per poi riporla nel congelatore il tempo necessario affinché si formassero dei ghiaccioli profumati, rugosi come ogni liquido scabro che viene messo a congelare, con un sapore che ricorda moltissimo la neve pestata e granulosa che da bambini bevevamo direttamente dalle mani nei giorni di un bel cielo freddo, quando giocavamo fuori. Anche mia nonna faceva così d’estate, quando era talmente caldo che io a volte cacciavo la testa nel vano del congelatore, mentre lei, mugugnando in un bagno di sudore, si avvolgeva al collo grandi strofinacci gocciolanti, che servivano anche a uccidere certe mosche pigre col vizio di appiccicarsi dove non dovevano. Quando il ghiaccio si era solidificato mia nonna capovolgeva la vaschetta, la scuoteva energicamente dentro una coppa, pestava il blocco aranciato e ce ne serviva un bel cucchiaione in capienti bicchieri di cui prendevamo possesso quasi fossero reliquie sacre. Così mi resi conto che, in definitiva, avevo banchettato solo per quello: per arrivare al sorbetto all’arancia, alle stalattiti dell’infanzia, per provare, proprio quella sera, il valore e la verità dei miei affetti gastronomici.

Più tardi, nella penombra, sussurrai a Marquet: «Come lo fai il sorbetto, il sorbetto all’arancia?».

Lei si voltò per metà sul cuscino, alcune ciocche leggere mi ricaddero sulla spalla.

«Come mia nonna» mi rispose con un sorriso smagliante.

Ci sono quasi. Il fuoco... il ghiaccio... la crema!

(Marquet)
Maison Marquet, dintorni di Meaux

Non c’è dubbio, era un gran bastardo. Ci ha proprio consumate, me e la mia cucina, con un’arroganza da zotico qualunque, come se fosse stato naturale che Marquet lo riverisse offrendogli piatti e chiappe fin dalla prima visita... Un gran bastardo, però abbiamo passato bei momenti insieme, e questa cosa non me la toglierà, perché in fin dei conti è merito mio se ho gioito del dialogo con un vero genio della gastronomia, se ho goduto con un amante d’eccezione e se sono rimasta comunque una donna libera, una donna fiera...

Chissà: se fosse stato libero - e se fosse stato uno che non tratta le donne come puttane disponibili a tutte le ore - sì, chissà... Ma non sarebbe stato lo stesso uomo, o no?

La maionese
Rue de Grenelle, la camera

Niente è così piacevole come vedere l'ordine del mondo che si piega di fronte ai nostri desideri. È una libertà incredibile quella di prendere possesso di un tempio della cucina nella felicità sfrenata di potersi concedere ogni pietanza. Brivido dissimulato quando il maitre si avvicina con passo felpato: il suo sguardo impersonale, compromesso fragile ma felice tra il rispetto e la discrezione, è un omaggio al vostro capitale sociale. Non siete un signor nessuno, perché voi siete qualcuno; qui nessuno vi fisserà, nessuno vi squadrerà. La semplice circostanza che siate potuti entrare in questi luoghi basta a garantire la vostra legittimità. Impercettibile batticuore quando aprite il menu di velina ruvida, damascata come i tovaglioli di un tempo. Stordimento sapientemente modulato nel rovistare una prima volta, alla cieca, tra il mormorio dei piatti. Lo sguardo scivola, rifiuta per un po' di lasciarsi ghermire da una poesia precisa, ne coglie solo frammenti voluttuosi, svolazza sulla ricchezza sfarzosa di termini pizzicati a caso. Scamone di vitella di latte... cassata al pistacchio... trancio di rana pescatrice guarnita di scampi... gallinella di palamito... al naturale... gelatina ambrata di melanzane... insaporite con mostarda di Cremona... scalogno candito... branzino affogato alla marinara... zabaione ghiacciato... al mosto d'uva... astice blu... petto di anatra laccata alla pechinese... Inizio dell'estasi quando finalmente la magia opera da sola e convoglia l'attenzione su una riga precisa:

Petto d'anatra laccata alla pechinese in casseruola al profumo di berbere; crumble di pompelmo della Giamaica e scalogno candito.

Reprimete un'inopportuna salivazione, la vostra capacità di concentrazione ha raggiunto l'apice. Ormai avete colto la nota dominante della sinfonia.

Non sono tanto l'anatra, il berbere e il pompelmo ad avervi elettrizzato cosi, anche se rivestono l'annuncio del piatto con una tonalità radiosa, speziata e dolce, e lo collocano in un punto indefinito della gamma cromatica a cavallo tra il bronzo, l'oro e la mandorla. Ma lo scalogno candito, con il suo profumo immediato, che si scioglie in bocca e dardeggia sulla vostra lingua ancora vergine la premonizione di un sapore che riunisce lo zenzero fresco, la cipolla marinata e il muschio, con la sua raffinatezza e generosità ha colto di sorpresa il vostro desiderio, che non chiedeva altro. Da solo tuttavia non sarebbe stato decisivo. Era necessaria la poesia incomparabile di quell'"in casseruola", che evoca in una cascata olfattiva l'aroma dei volatili grigliati all'aria aperta durante le fiere del bestiame e il baccano sensoriale dei mercati cinesi, l'irresistibile croccante-tenero della carne abbrustolita, soda e sugosa all'interno della

sua crosta scricchiolante. A determinare la vostra scelta di quel giorno, in un incontro di profumo e sapore, sarà solo questo, sarà proprio il mistero familiare di quella casseruola, che culla la cottura dell'anatra senza essere spiedo né griglia. A quel punto non vi resta che imbastire delle variazioni sul tema.

Quante volte mi sono tuffato in un menu come ci si tuffa nell'ignoto? Impossibile tenere il conto. E ogni volta ho provato un piacere autentico. Mai così intenso però come quel giorno nelle cucine di Lessière, il sancta sanctorum dell'esplorazione gastronomica, quando disdegnai un menu di chiassose squisitezze per abbandonarmi alla lussuria di una semplice maionese.

Passando ci avevo intinto un dito, incurante, come quando, dal bordo di una barca che si muove placida, lasciamo scorrere la mano sul filo dell'acqua fresca. Discutevamo insieme della nuova carta, era pomeriggio, un momento di scarsa affluenza di avventori, e io mi sentivo come nella cucina di mia nonna: un estraneo di famiglia ammesso nell'harem. Fui sbalordito da quell'assaggio. Non era altro che maionese, e fu proprio questo a turbarmi; come una pecora smarrita in un branco di leoni, il tradizionale condimento faceva qui la figura di un bislacco arcaismo. «Cos'è?» chiesi, sottintendendo: come può essere finita *qui* una banale maionese da casalinga? «Ma è maionese» mi rispose ridendo, «non dirmi che non sai cos'è la maionese!». «Maionese e basta?». Ne ero quasi sconvolto. «Sì, maionese e basta. Non conosco altro modo per farla. Un uovo, olio, sale e pepe». Insistetti: «E con cosa la abbini?». Mi guardò attento. «Ti faccio vedere» mi rispose lentamente, «adesso ti faccio vedere con cosa la abbino». Chiese a uno sguattero di portargli delle verdure, che si mise immediatamente a pelare, e un po' di arrosto di maiale freddo.

Me ne ero scordato, me ne ero proprio scordato, e lui che, in quanto chef e non critico, aveva il dovere professionale di tenere sempre a mente quelle che erroneamente vengono chiamate le "basi" della cucina e in realtà ne costituiscono piuttosto l'ossatura, si faceva carico di ricordarmelo, dedicandomi a mo' di favore una lezioncina un po' sprezzante, giacché critici e chef sono come servo e padrone: si completano, si frequentano, lavorano insieme, ma in fondo non si amano.

Carote, sedani, cetrioli, pomodori, peperoni, ravanelli, cavolfiori e broccoli: li aveva tagliati per lungo, perlomeno quelli che lo consentivano, ossia tutti eccetto gli ultimi due che comunque, grazie alla loro forma a fiore, si potevano afferrare per il gambo, un po' come l'elsa della spada. Insieme a tutto questo, alcune fette sottili di un maiale arrosto al naturale, freddo e succulento. Cominciammo a intingere.

Nessuno potrà mai scalfire la mia convinzione che le verdure crude con la maionese abbiano un che di spiccatamente sessuale. La consistenza della verdura si insinua nel velluto della crema; non avviene una reazione chimica come per molte preparazioni, in cui entrambi gli alimenti perdono un po' della loro natura per sposare quella dell'altro e, come succede al pane imburrato, tramutarsi per osmosi in una nuova e meravigliosa sostanza. La maionese e le verdure, al contrario, restano immutate, identiche a sé stesse, ma, come nell'atto sessuale, sono travolte dalla loro unione. La carne, poi, ne trae un guadagno ulteriore. I suoi tessuti friabili, infatti, si lacerano sotto i denti e si riempiono del condimento, di modo che noi, senza falso pudore, mastichiamo un cuore compatto cosparso di morbidezza. A questo si unisce

la delicatezza di un sapore garbato, giacché la maionese non ha note pungenti né piccanti e, come l'acqua, sorprende la bocca con la sua affabile neutralità; e poi le squisite sfumature del valzer degli ortaggi: la nota piccante e insolente del ravanello e del cavolfiore, quella zuccherina e acquosa del pomodoro, quella discretamente acida del broccolo, quella generosa e ampia della carota, il retrogusto di anice croccante del sedano... È una festa.

Ma nel momento in cui mi sovvengo di quel pasto incongruo, come un picnic estivo ai margini di un bosco, in uno di quei giorni perfetti in cui il sole splende e soffia la brezza, in un tripudio di luoghi comuni, arriva un nuovo ricordo a sovrapporsi all'altro. È un'illuminazione repentina, che sopraggiunge a concedere alla mia memoria autentica profondità e mi smuove nel cuore un uragano di emozioni, come bolle d'aria che risalgono rapide verso la superficie dell'acqua e, liberate, scoppiano in uno scroscio di applausi. Anche mia madre che, come ho già detto, era una cuoca terribile, portava spessissimo in tavola la maionese, ma era una maionese industriale, in un vasetto di vetro comprato al supermercato e, nonostante fosse un'offesa al vero gusto, questo non mi impediva di preferirla di gran lunga a tutte le altre. La maionese confezionata, pur rinunciando all'impronta artigianale e gustosa di cui si ammanta quella vera, presenta comunque una caratteristica di cui quella fatta in casa è sprovvista. Anche il migliore dei cuochi prima o poi deve arrendersi alla triste evidenza: persino il condimento più omogeneo e vellutato ben presto si disgrega un po', finisce per scindersi, poco, si intende, ma quanto basta perché la sua consistenza cremosa si alteri con un leggerissimo contrasto e perda impercettibilmente il suo aspetto iniziale: liscio, liscio, assolutamente liscio. La maionese del supermercato, invece, sfugge a qualsiasi vischiosità. Non ha grani né grumi formati dalla scissione degli ingredienti, ed è proprio questo che amavo follemente: il gusto indefinibile, la materia senza rugosità, inconsistente e quindi impalpabile, e il suo scivolare fluido sulla mia lingua fino alla dissoluzione.

Ma sì, ci sono, ci sono quasi. Tra il petto d'anatra laccato alla pechinese e il tubetto di maionese, tra l'antro di un genio e gli scaffali di un alimentari, io scelgo i secondi, scelgo l'orrido supermercato dove i colpevoli del mio diletto se ne stavano disposti in tristi file uniformi. Il supermercato... È strano come risvegli in me un moto di affetto... Sì, forse... forse...

(Paul)
Rue de Grenelle, il corridoio

Che spreco.

Al suo passaggio ha ridotto tutto in frantumi. Tutto. I figli, la moglie, le amanti, perfino la sua stessa opera, rinnegata nell'ultima ora con una supplica che nemmeno lui capisce, ma che suona come una condanna della sua scienza, una negazione dei suoi impegni, e che rivolge a noi come un mendicante, come uno straccione sul ciglio della strada, privato di una vita che abbia un senso, tagliato fuori dalla propria comprensione - e infine triste perché, proprio in questo preciso istante, ha capito di aver inseguito una chimera e predicato la cattiva parola. Un piatto... Cosa credi, vecchio pazzo, cosa credi? Che in un sapore ritrovato potrai cancellare decenni di malintesi e ritrovarti di fronte a una verità che riscatti l'aridità del tuo cuore di pietra? Eppure lui possedeva tutte le armi dei grandi duellanti: la penna, la mente, l'audacia, il brio! La sua prosa... la sua prosa era nettare, era ambrosia, un inno alla lingua, ogni volta mi si attorcigliavano le budella, e poco importava che parlasse di cibo o di altre cose, in realtà non contava l'oggetto: a risplendere era la parola. Le cibarie erano solo un pretesto, forse addirittura una scappatoia per sfuggire a ciò che il suo talento di cesellatore avrebbe potuto mettere in luce: il tenore esatto delle sue emozioni, la durezza e le sofferenze, infine lo smacco... E così, lui che grazie al suo genio avrebbe potuto sviscerare per i posteri e per sé stesso i diversi sentimenti che lo animavano, ha preferito perdersi in strade secondarie, convinto di dover esprimere il superfluo e non l'essenziale. Che spreco... Che strazio...

Offuscato dai suoi successi effimeri, non vedeva la verità nemmeno in me. Nemmeno il contrasto sorprendente tra le mie ambizioni di giovane focoso e la vita di tranquillo notabile che vivo a malincuore; nemmeno la mia tenace propensione a sviare i dialoghi, a dissimulare sotto un cinismo di maniera le mie inibizioni di bambino triste, a recitare al suo fianco una commedia che, per quanto brillante, non per questo era meno illusoria. Paul, il nipote prodigo, il bambino adorato, adorato per aver osato rifiutare, aver osato infrangere le leggi del tiranno, aver osato parlare chiaro e fuori dai denti quando tutti davanti a te bisbigliano. Vecchio pazzo, guarda che anche il più turbolento, il più violento, il più ribelle dei figli è tale solo con l'espressa autorizzazione del padre, ed è il padre che, per una ragione a lui ignota, *ha bisogno* di quel sobillatore, di quella spina piantata nel cuore della famiglia, e cioè di quel focolaio di opposizione grazie a cui vengono smentite tutte le categorie semplicistiche della volontà e del carattere. Sono stato la tua anima dannata solo perché l'hai voluto tu, e mai nessun ragazzo sensato avrebbe potuto resistere a una tentazione così: diventare la spalla adulata di un demiurgo universale, assumendo il

ruolo di antagonista scritto apposta per lui. Vecchio pazzo, vecchio pazzo... Tu disprezzi Jean e mi porti in palmo di mano, eppure entrambi siamo solo il frutto del tuo desiderio, con l'unica differenza che Jean ne sta morendo mentre io godo.

*

Ma ormai è troppo tardi per tutto questo, troppo tardi per dire la verità, per salvare il salvabile. Non sono abbastanza cristiano per credere alle conversioni, men che meno a quelle dell'ultimo minuto, e come penitenza vivrò con il peso della mia viltà, quella di aver finto di essere ciò che non ero, fino al momento in cui anche per me sopraggiungerà la morte.

Parlerò comunque a Jean.

L’Illuminazione
Rue de Grenelle, la camera

Allora all’improvviso mi ricordo. Dagli occhi mi sgorgano le lacrime. Farnetico parole incomprensibili a chi mi sta intorno, piango e rido insieme, sollevo le braccia e traccio convulsamente dei cerchi con le mani. Tutti attorno a me si agitano, si preoccupano. Credo di apparire per quello che in realtà sono: un uomo maturo in agonia, ripiombato nell’infanzia in punto di morte. A costo di uno sforzo titanico riesco a contenere momentaneamente l’eccitazione - lotta ciclopica contro la mia esultanza - perché devo in ogni modo farmi capire.

«Mio... caro... Paul» pronuncio a fatica, «mio... caro... Paul... fa’... una... cosa... per me».

Si china su di me, i nostri nasi quasi si toccano, le sue sopracciglia torturate dall’ansia disegnano un motivo stupendo intorno ai suoi occhi celesti smarriti, è tutto proteso nel tentativo di capirmi.

«Sì, zio, certo» risponde, «dimmi cosa vuoi, dimmi».

«Va’... a comprarmi... dei bignè... con la granella... di zucchero...» dico, e con terrore mi accorgo che, per colpa dell’esultanza che mi pervade l’animo, al solo suono di queste splendide parole potrei schiattare prima del tempo. Mi irrigidisco in attesa del peggio, ma non succede niente. Riprendo fiato.

«Bignè? Vuoi dei bignè?».

Annuisco, sorridendo miseramente. Piano piano anche lui accenna un sorriso con le labbra tristi.

«Allora è questo che vuoi, vecchio pazzo! Dei bignè?». Mi cinge affettuosamente il braccio. «Vado. Vado di corsa!».

Alle sue spalle vedo Anna in fibrillazione e sento che dice: «Va’ da Lenôtre, è il più vicino».

Un crampo di terrore mi stringe il cuore. Come nei peggiori incubi, mi sembra che le parole impieghino un tempo infinito a uscirmi di bocca, mentre i movimenti degli umani che ho intorno accelerano vertiginosamente. Sento che Paul sta per varcare la porta prima che la mia parola si libri nell’aria, l’aria della mia salvezza, l’aria della mia redenzione finale. Allora mi muovo, gesticolo, butto a terra il cuscino e finalmente, oh misericordia infinita, miracolo divino, sollievo ineffabile, si voltano verso di me.

«Cosa c’è, zio?».

In quattro e quattr’otto - ma come faranno a essere così solleciti, così rapidi? Forse mi trovo già in un altro mondo, e da lì mi sembrano colti dalla stessa frenesia che agli albori del cinematografo caratterizzava i gesti accelerati, meccanici e quasi

demenziali degli attori - eccoli di nuovo a portata di voce. Singhiozzo di sollievo, vedo che l'angoscia li tormenta, li rassicuro con un gesto pietoso mentre Anna si precipita a raccogliere il cuscino.

«Non... da... Lenôtre» dico gracchiando, «da Lenôtre... proprio no. Non da... un... pasticcere!... Voglio... i... bignè... nel... sacchetto... di... plastica... di... Carrefour». Respiro convulsamente. «Dei... bignè... molli... Voglio... i bignè... del... supermercato».

E mentre mi tuffo nei suoi occhi e cerco di conferire al mio sguardo tutta la forza del mio desiderio e della mia disperazione, perché per la prima volta si tratta letteralmente di una questione di vita o di morte, mi accorgo che ha capito. Lo sento, lo so. Annuisce, e in quel gesto c'è la folgorante reminiscenza della nostra vecchia complicità che rinasce dolorosamente, di un dolore allegro e rasserenante. Non devo aggiungere altro. Mentre se ne va quasi correndo, mi lascio scivolare beato nella bambagia dei ricordi.

Mi aspettavano racchiusi nella plastica trasparente. Nell'espositore di legno, accanto alle baguette in busta, al pane integrale, alle brioche e ai flan, i sacchetti di bignè ricoperti di zucchero pazientavano. Li avevano scaraventati là alla rinfusa, senza riguardi per l'arte del pasticcere che con amorevolezza li dispone distanti su un espositore davanti al bancone, e così erano tutti appiccicati in fondo al sacchetto, stretti gli uni contro gli altri come cuccioli addormentati nel placido tepore del mucchio. Ma soprattutto, infilati ancora caldi e fumanti nella loro ultima dimora, avevano sprigionato un vapore denso che, depositandosi sulle pareti della confezione, aveva creato l'ambiente ideale per il rammollimento.

Per un'ottima bignolina ricoperta di granella vale lo stesso criterio di ogni pasta da bignè che si rispetti. Non deve essere troppo molle né troppo dura. Il bignè non deve essere elastico né flaccido né friabile o aggressivamente asciutto. Il suo successo risiede proprio nell'essere morbido ma non fiacco, consistente ma non secco. È la croce dei pasticceri che lo farciscono di crema: evitare che la mollezza del ripieno contamini il bignè. In passato ho scritto cronache spietate e devastanti sui bignè finiti in malora, pagine tonanti sull'importanza capitale dei confini in tema di bignè alla crema: sul bignè cattivo, quello che diventa tutt'uno con il burro che lo avvolge all'interno, che ha perso la propria identità cedendo all'indolenza di una sostanza a cui, invece, avrebbe dovuto opporre in eterno la sua differenza. O qualcosa del genere.

Com'è possibile tradire sé stessi fino a questo punto? Quale corruzione ancora più profonda di quella indotta dal potere ci porta a rinnegare la certezza del nostro piacere, a vilipendere ciò che abbiamo amato e a deformare a tal punto il nostro gusto? Avevo quindici anni e uscivo dal liceo, affamato come solo a quell'età si può essere, senza discernimento, selvaggiamente, e tuttavia con una serenità di cui mi ricordo solo oggi e che invece in tutta la mia opera manca terribilmente. Un'intera opera che stasera baratterei senza rimpianti né rimorsi, senza un pizzico di nostalgia, in cambio di un solo, ultimo bignè del supermercato.

Aprivo il sacchetto senza troppi complimenti, laceravo la plastica e poi allargavo grossolanamente il buco che avevo praticato con impazienza. Infilavo la mano nel

sacchetto, non mi piaceva il contatto appiccicoso con lo zucchero che si era incollato alle pareti per via del vapore condensato. Staccavo con cura una bignolina dalle sue simili, me la portavo religiosamente alla bocca e la inghiottivo chiudendo gli occhi.

Molte pagine sono state scritte sul primo boccone, sul secondo e il terzo. Sono state dette molte cose giuste al riguardo. Sono tutte vere. Ma non riescono a esprimere, se non alla lontana, l'ineffabilità di quella sensazione: lo sfioramento e poi la frantumazione di quella pasta umida in una bocca diventata ormai orgasmica. Lo zucchero imbevuto di acqua non si masticava: si cristallizzava sotto i denti, le sue parti si disgregavano senza opporre resistenza, in armonia, le mandibole non le rompevano, le disperdevano dolcemente, in un indicibile balletto fondente e croccante. Il bignè aderiva alle mucose più intime del mio palato, la sua molle sensualità sposava le guance e la sua indecente elasticità lo compattava immediatamente in una pasta omogenea e cremosa, a cui la dolcezza dello zucchero conferiva una punta di perfezione. Lo ingurgitavo in fretta perché ne avevo altri diciannove da scoprire. Solo gli ultimi sarebbero stati masticati e rimasticati nella disperazione della fine imminente. Mi consolava unicamente il pensiero dell'ultima offerta di quel sacchetto divino: i cristalli depositati in fondo in fondo. In mancanza di un bignè a cui aggrapparmi, mi appropriavo anche di quei magici granelli con le dita appiccicose, per terminare il banchetto con un'esplosione zuccherosa.

Nell'unione quasi mistica della mia lingua con i bignè del supermercato, con la loro pasta industriale e con lo zucchero diventato melassa, ho raggiunto Dio. Poi l'ho perso, sacrificandolo per inseguire sogni di gloria che nemmeno mi appartenevano e che adesso, alle soglie della morte, per poco non me lo sottraggono di nuovo.

Dio, ossia il piacere brutale, senza compromessi, che parte dal centro di noi stessi, bada solo al nostro godimento e alla fine ritorna da dove è partito. Dio, ossia la regione misteriosa della nostra intimità in cui apparteniamo interamente a noi stessi, in un'apoteosi di desiderio autentico e piacere incontrastato. Come il nodo nevralgico che si annida nei recessi delle nostre fantasticherie, ispirato unicamente dal nostro io profondo, così la bignolina era l'incarnazione della mia forza di vivere ed esistere. Avrei potuto scrivere tutta la vita su di lei, e invece ho scritto tutta la vita contro di lei. Alla fine, dopo anni di erranza, la ritrovo solo sul letto di morte. E in fondo non ha molta importanza che Paul me la porti prima del trapasso. Il punto non è mangiare né vivere, è sapere perché. Nel nome del padre, del figlio e del bignè, amen. Muoio.

Grazie a Pierre Gagnaire, per il menu e la sua poesia.

Nota sull'Autrice

Muriel Barbery è nata nel 1969, ha studiato filosofia in Francia e attualmente vive a Kyoto.

Il suo primo romanzo, Estasi culinarie, *pubblicato nel 2000, è stato tradotto in 14 lingue.*

L'eleganza del riccio, *il suo secondo romanzo, pubblicato dalle Edizioni E/O nel 2007, è un bestseller internazionale tradotto in 31 lingue ed è stato insignito di numerosi premi.*